BIBLIOTEKA ZAKŁ. DENDR.
I POM. W KÓRNIKU
Dz. II/6.

Ciesielski

[illegible]

von

[illegible]

Odpisał.

[Ciesielski: Schüler von Pfeiffer]

z

„Handbuch der deutschen
Obstsorten"
von Luckas Oberdick

http://rcin.org.pl

BIBLIOTEKA
OGRODÓW KÓRNICKICH
NR. INW.: 45

BIBLIOTEKA
Nr inw. 45
Zakł. Dendr. i Pom. w Kórniku

Dz. II - 6

http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Pommeranzen-Tafelbirnen Ord: 1. a. Zartfleischige

N°:

Du Hamel's weisse königliche Muskatellerbirne
Muscat royal de du Hamel, * September. 1: Jahr.

D: I. 2. 1.
J: I.

Gestalt: stumpf-kreiselförmig, Bauch sitzt wenig über der Mitte nach dem Kelche hin, um welchen sie sich etwas platt zurundet u. eine Fläche bildet, worauf sie noch gut aufsteht; nach dem Stiele läuft sie ohne Einbiegung in eine kurze Spitze aus. Vollkommen ausgebildet $1\frac{3}{4}$" hoch und breit. Die Frucht ist schön rund. —

Kelch: klein, hart, offen, mit einigen feinen Beulen umgeben steht oben auf u. ist nur ein wenig eingedrückt. —

Stiel: dünn, [illegible] bis $1\frac{1}{4}$" lang, steht auf der stumpfen Spitze, von einigen Fleischringelchen umgeben, oben auf. —

Schale: stark, etwas rauh, vom Baume gelblich-hellgrün, in der vollen Reife

http://rcin.org.pl

hellgrünlich=gelb; die Sonnenseite ist mit einem etwas düsteren Roth leicht gewaschen, über das sich noch ein hellbräunlicher Rostüberzug verbreitet, welcher wie beim Forellenapfel die Röthe verdüstert u. sich in gewaschener Manier über die Schattenseite hin ausdehnt, wodurch auch diese ein trübes u. etwas rauhes Ansehen erhält. Die Punkte sind sehr zahlreich, hellbraun u. vorzüglich stark im Rothen.

Fleisch: schön weiß, sich ganz in Saft auflösend, etwas körnig stark riechend hat einen stark würzenden, hat einen stark muskatellerartigen, erfrischenden Geschmack, welcher mit dem der Grauen Herbstbutterbirne Ähnlichkeit hat. –

Kernhaus: klein, enge enthält schöne schwarze, oft taube Kerne. –

Reife u. Nutzung: reift zu Anfang zu Anfang oder in der Mitte des Septembers u. hält sich, kurz vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage u. ist oft ganz schmelzende Tafelfrucht. –

Baum: wächst sehr lebhaft, belaubt sich mit feinen etwas weit abstehenden Blättern leicht u. trägt bald u. reichlich. –

Die Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne darf nicht mit den königlichen Muskatellerbirnen verwechselt werden, welche zum Unterschiede Mayers königliche Muskatellerbirne genannt werden muß. –

http://rcin.org.pl

K IV Rundliche Herbst=Tafelbirnen, Ord: 1. a. Zartfleischigen

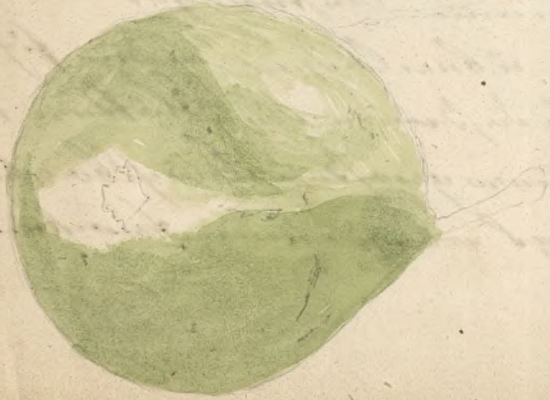
No.

D:T:2,1.

J: II

Truchsess Herbstbirne. * 9ber

Baron Truchsess. (: Benennung aus Diez an der Lahn:)



Gestalt: die schön geformte Frucht gehört zu den Dechantsbirnen u. hat in Form u. Größe viel Ähnlichkeit mit der grauen Dechantsbirne. Die gewöhnliche Breite u. Höhe beträgt da der Baum gewöhnlich sehr reichlich trägt nur 2¼" breit u. um etwas niedriger hoch, auf Hochstamm wird die Frucht bedeutend größer. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelche hin, um welchen sie sich etwas flach u. rund wölbt u. eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiele zu nimmt sie bogenförmig gewölbt ab u. endigt mit einer kleinen abgestumpften Fläche.

Kelch: stark, meist offen, sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, bald ebenen, bald mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche sich bis über den Bauch hinlaufen, doch auch oft fehlen –

Stiel: holzig 3/4" lang bisweilen auf etwas bogen, sitzt auf der Spitze in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Grube. —

Schale: glatt, hellgrün, später etwas gelblich; die Sonnenseite ist in warmen Jahren mit einem hellen, undeutlichen Roth verwaschen, das jedoch häufig auch fehlt, dagegen hat die Frucht oft starke Rostüberzüge; zahlreiche Punkte sind nur in der Grundfarbe sichtbar. —

Fleisch: weiß feinkörnig, von Saft überfließend, butterhaft schmelzend von einem erfrischenden, gewürzhaften, angenehmen feinen Muskateller Geschmack, welch viel Ähnlichkeit mit dem der Crasanne v. St. Germain hat.

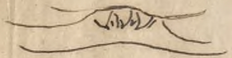
Kernhaus: klein, geschlossen, die engen Kammern enthalten vielen kleine, zugespitzte Kerne. —

Reife u. Nutzung: meist in der Mitte oder zu Ende 9ber u. hält sich 3 Wochen.

Baum: wächst lebhaft wird groß u. geht mit seinen Ästen gut in die Luft, die Äste hängen sich aber von Früchten überladen, indem sich diese büschelweise zu 2 u. 3 zusammen ansetzen, so daß man die Blätter kaum vor ihnen sieht. Er verdient wegen seiner großen Fruchtbarkeit als Hochstamm gezogen zu werden, verlangt aber einen trockenen Boden. —

http://rcin.org.pl

6. Kegelförmig. Gestalt des Kelches.



geschlossen, meist in etwas flachen ebenen Einsenkung

ziemlich fein gespitzt offen aufliegend u[nd] steht in einer engen, rostigen Vertiefung ohne Falten

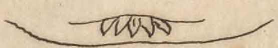
offen, lang, fein gespitzt, oft verstümmelt, liegt sternförmig auf u[nd] steht in tiefer Vertiefung.

unvollkommen hornartig, flach.

grünblättrig, etwas wollig, offen, seicht meist in Falten.

Feine – ganz offen klein, etwas hartschalig halb offen, flach

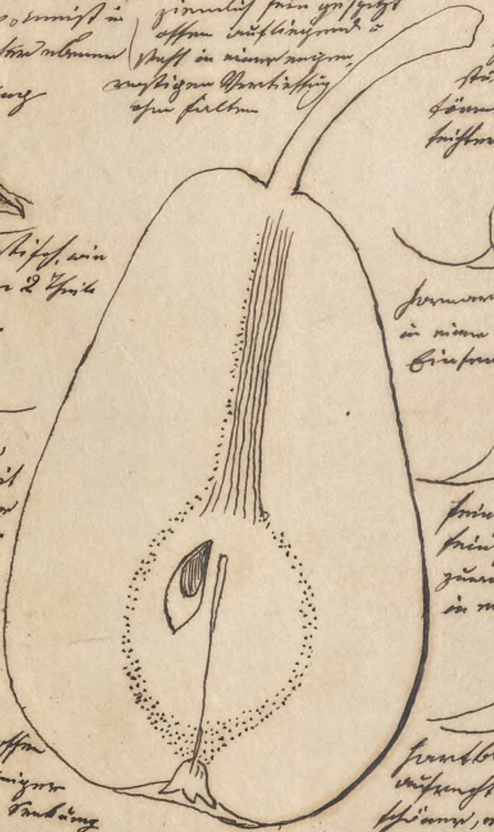
meist blattlos, offen ziemlich tief, seicht eingesenkt.



kurzblättrig, offen, geräumig meist aber flach eingesenkt

klein, halb offen, obenauf zwischen kleinen Fleischwärzchen.

charakteristisch, wie doppelt, in 2 Theile gespalten.



hornartig halb offen in einer tiefen engen Einsenkung

kurzblättrig, hartschalig, weit offen, sitzt der Frucht gleich u[nd] in ganz flachen ebenen Einsenkung

offen, oft langgespitzt. meist wenig eingesenkt zwischen feinen Erhöhungen.

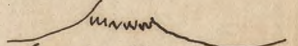
langgespitzt, stark, halb offen, ziemlich eingesenkt zwischen Falten u[nd] Beulen.

sehr klein, offen feinblättrig, trocken seicht.

fein gespalten, hart fein zugespitzt, offen, zuweilen verstümmelt in einer starken Vertiefung

etwas grauwollig, hartschalig, mit wieder gebogenen Blättern, gross u[nd] offen. oben auf u[nd] in schwacher Einsenkung

kleinblättrig, kurz hart, offen etwas wollig, flach u[nd] zwischen feinen Falten.



kurzblättrig weit offen aufrecht, bald flach, bald seicht eingesenkt.

kurzblättrig offen sitzt in geräumiger ziemlich tiefer Senkung

hartblättrig, offen, aufrecht, in ungleichmässiger, schöner, etwas weiter u[nd] ziemlich tiefer schüsselförmigen Einsenkung

schön, weit offen, bald aufrecht, bald sternförmig fast flach.

geschlossen, starkblättrig, geräumig u[nd] tief eingesenkt.

spitzblättrig, aufrecht u[nd] sternförmig, in tiefer oft schiefer Einsenkung

Muskirte Flaschenbirne.

November - Dezember

Charakteristisch gross u[nd] breitblättrig, obenauf.

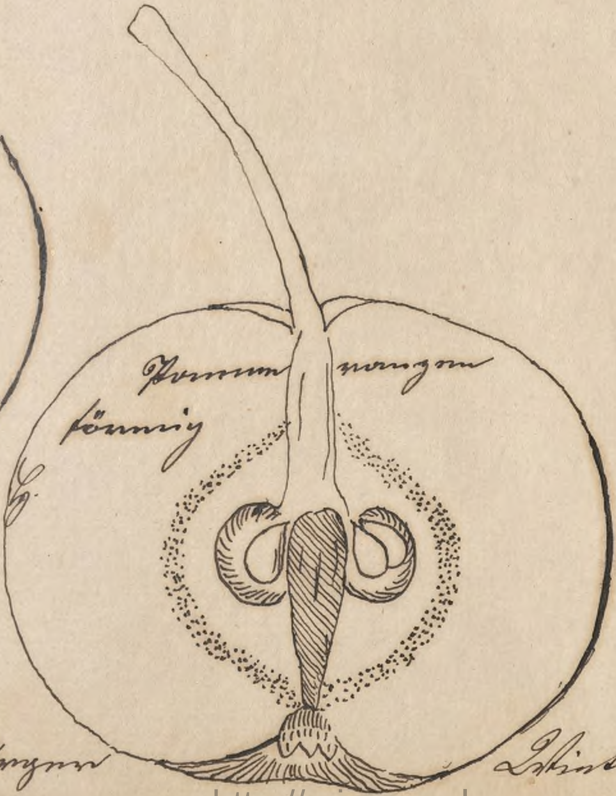
http://rcin.org.pl

Der Form nach unterscheidet man die Birnen

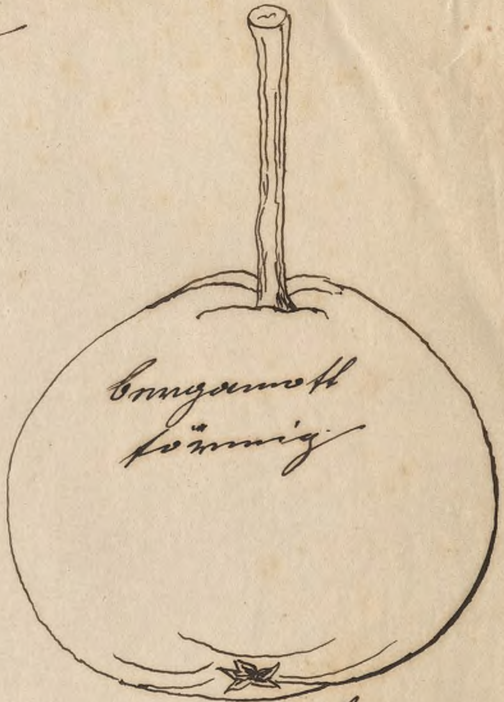
in Plattrund oder kopfförmig.

Rothe Bergamotte. H.

Ober



Schrakenbürger Winterbirne November – April.

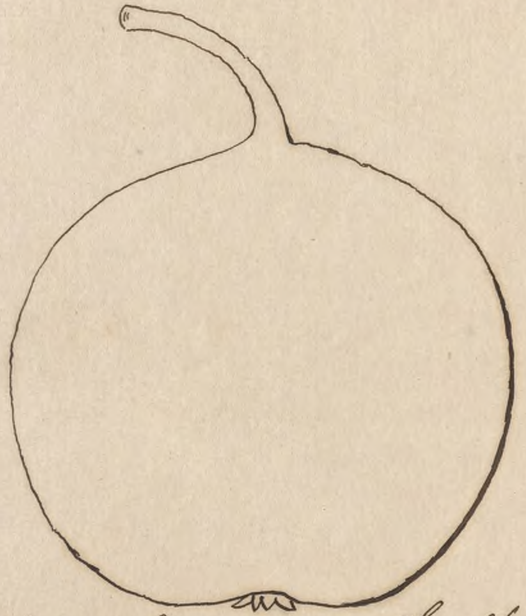


Gelbgraue Rosenbirne

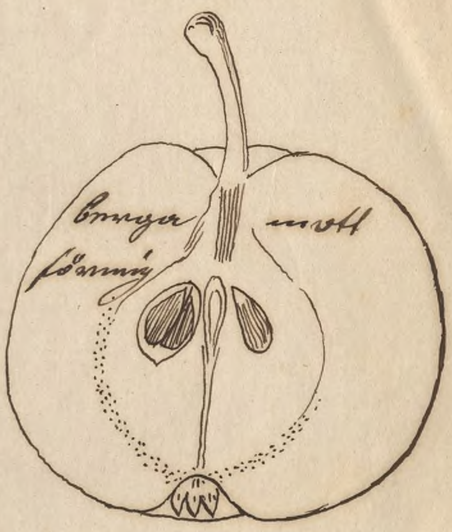
September

1 Plattrund oder kugelförmig

Egmont (Regenwald:)
8ten November

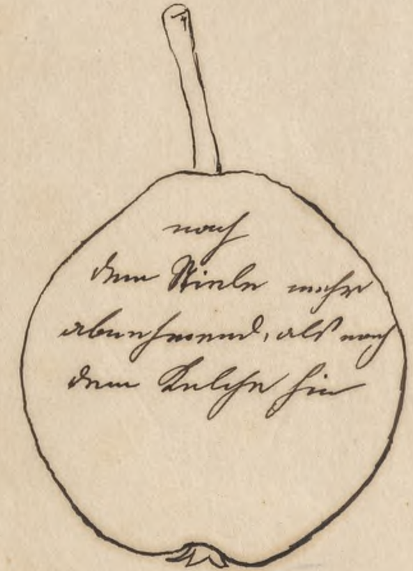


Althorps Crasanne. 8br - 9br.



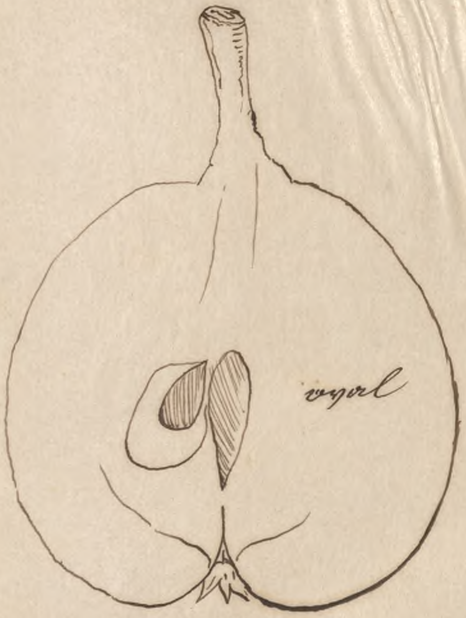
Hildesheimer Bergamotte
7bre

2 Rundliche.



Die Winter Ambrette

November oft
Jänner u. Februar



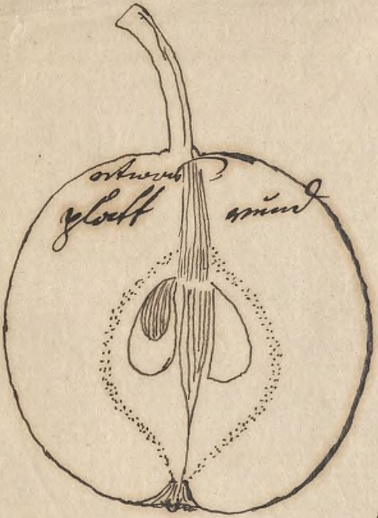
Der Leckerbissen v. Angers.

Oben 2

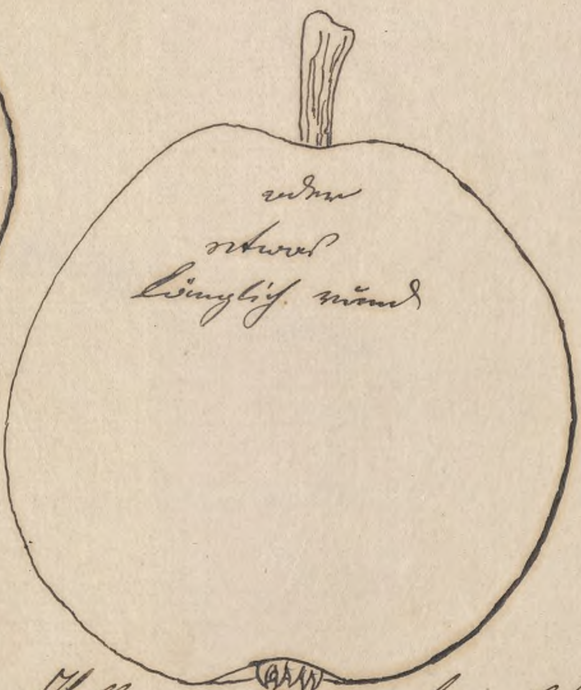
Esperens Bergamotte

März, April manchmal
schon früher

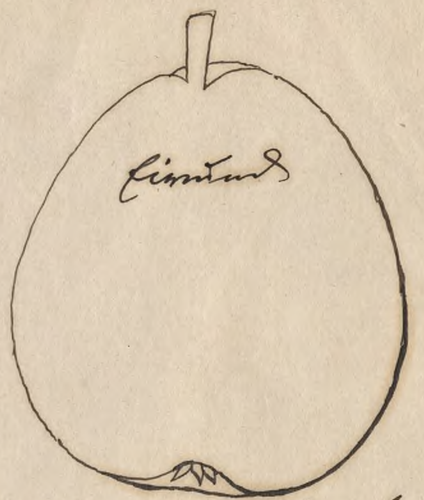
2. Rundlich.



Späte Schweizer
Bergamotte
mitte 8br 3 Wochen



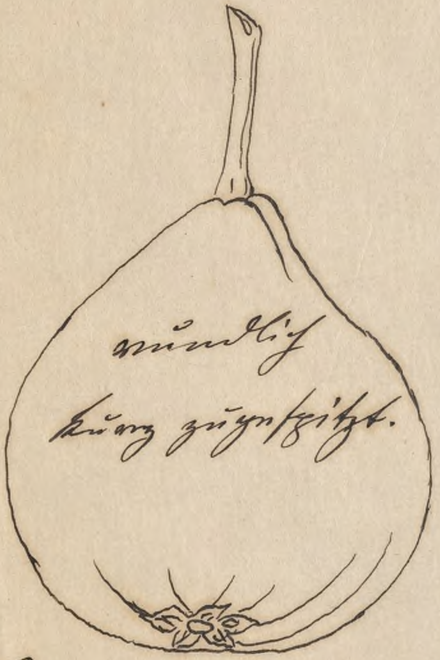
Hellmanns Melonenbirne. h. W.



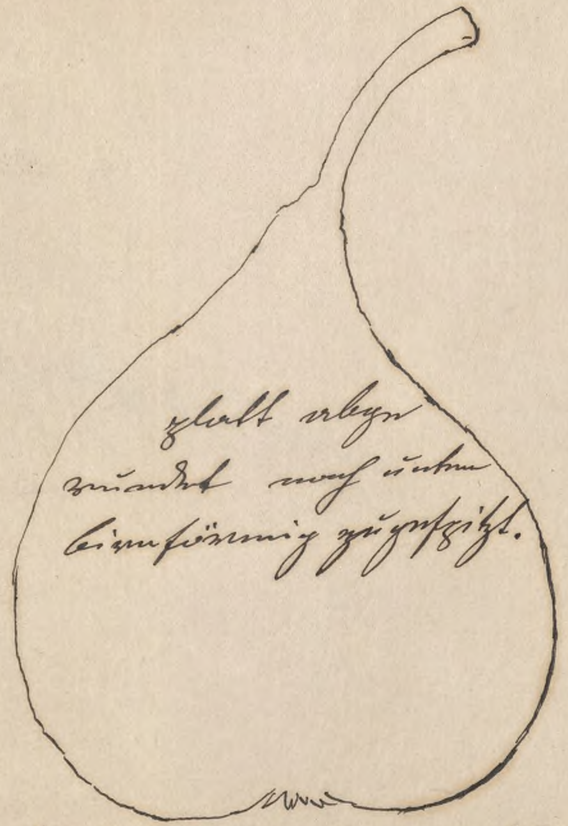
Sagerets Weinbirne
mitte September, 14 Tage.

http://rcin.org.pl

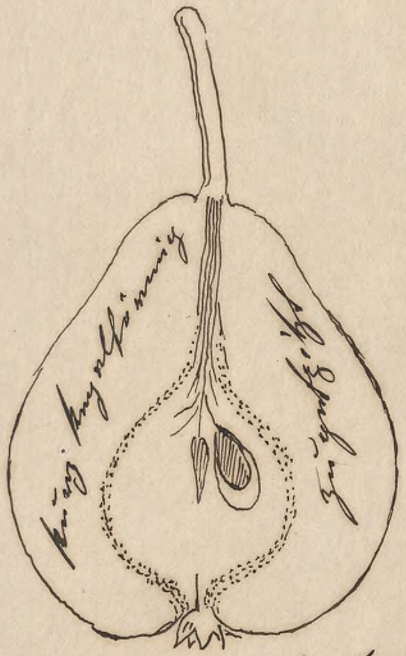
3. Kreiselförmig.



Sommer-Robine
Augustbirne



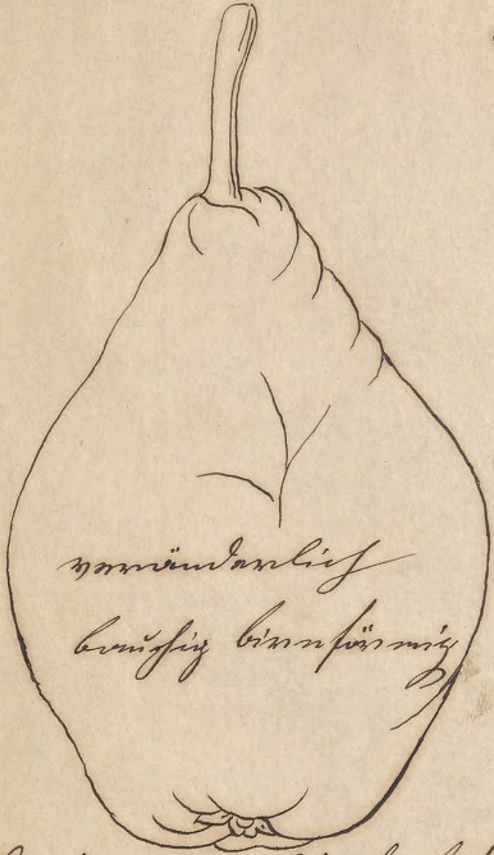
Die Herbstsylvesterbirne. H.
Octoberbirne



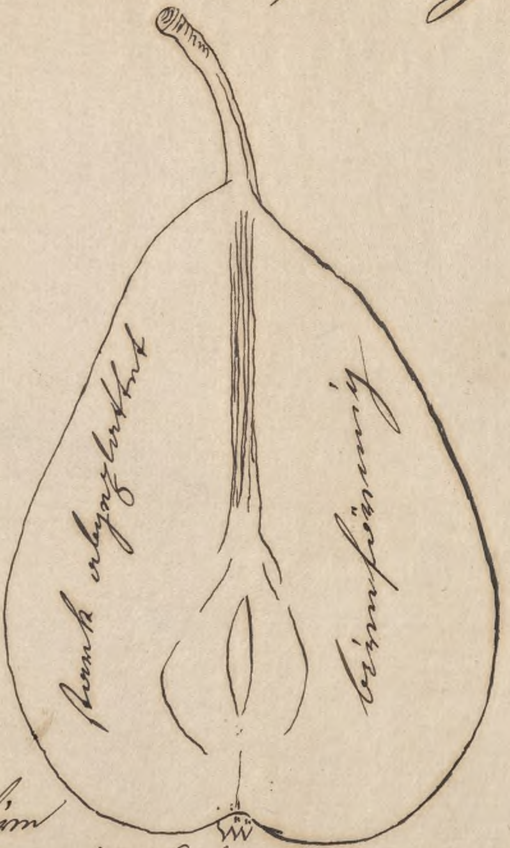
Die schmelzende Britanien
Augustbirne

http://rcin.org.pl

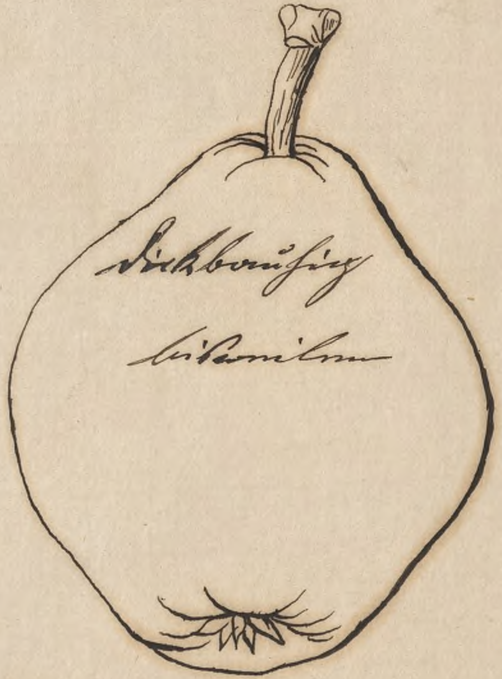
3. Kreiselförmig.



Hardenponts Winterbutterbirne



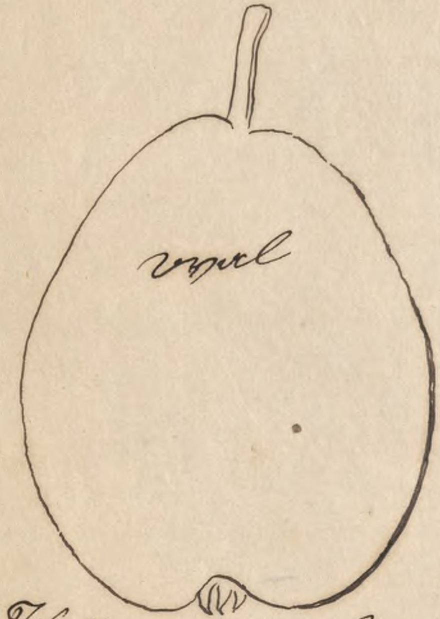
Die Hofratsbirne.



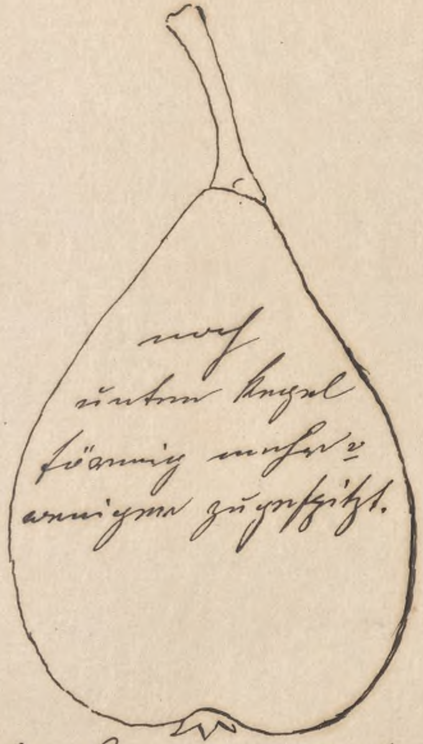
Runde Mundnetzbirne.
Ende August - 8 Tage.

http://rcin.org.pl

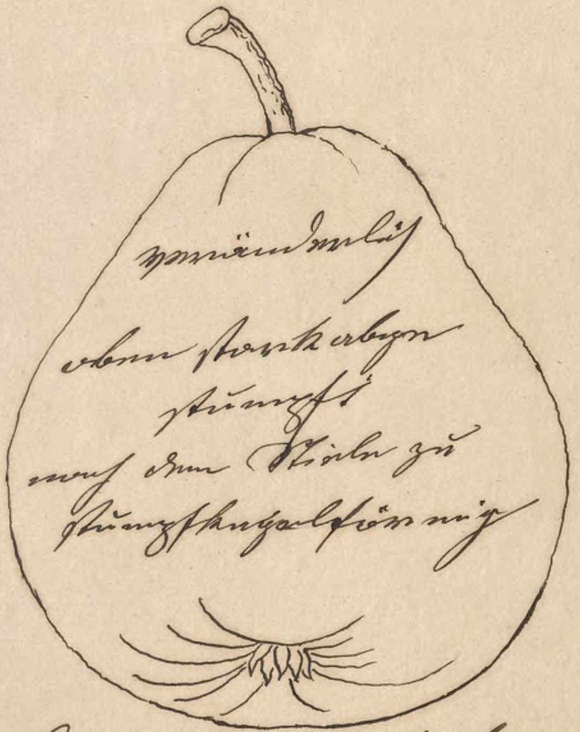
4. Eirund.



Woltmanns Eierbirne



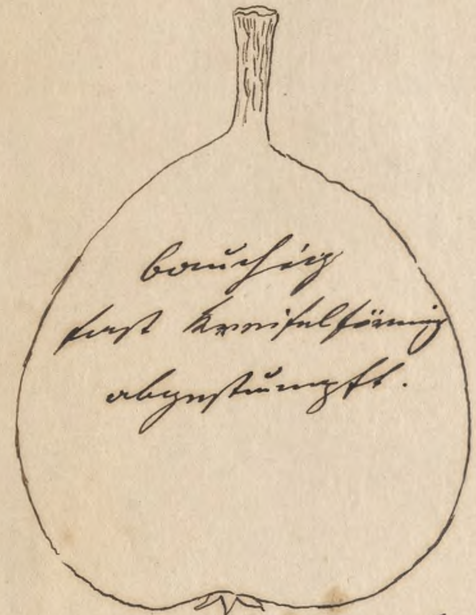
Die Capiaumont
8ber 3 Wochen



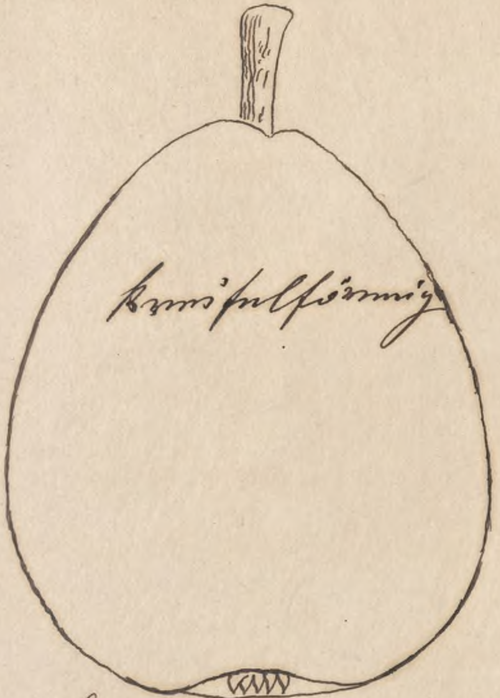
Weiße Herbstbutterbirne

http://rcin.org.pl

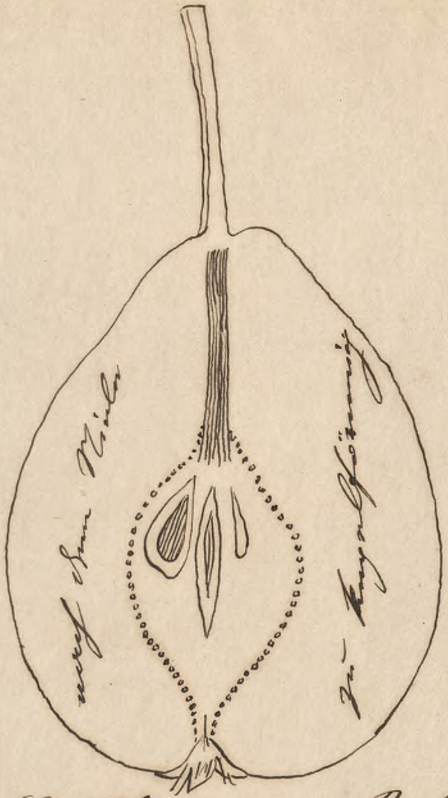
4 Eirund.



Burchardts Butterbirne
Oktober



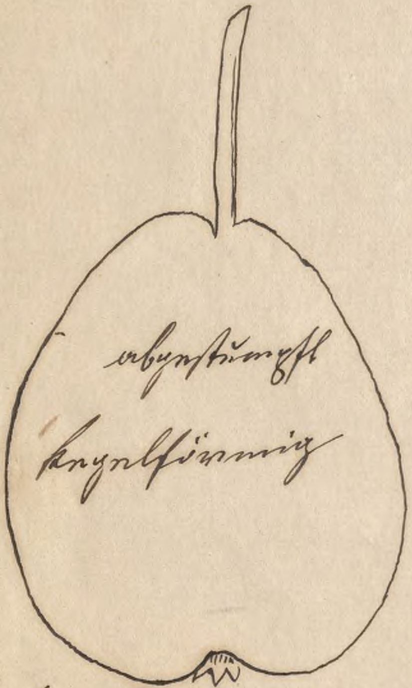
Die Vincent



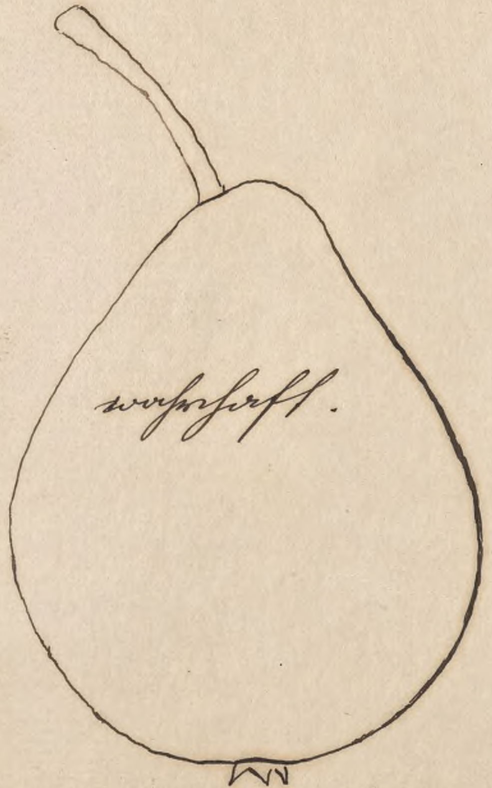
Die Gelbbirne von Bilboa
Oktober

http://rcin.org.pl

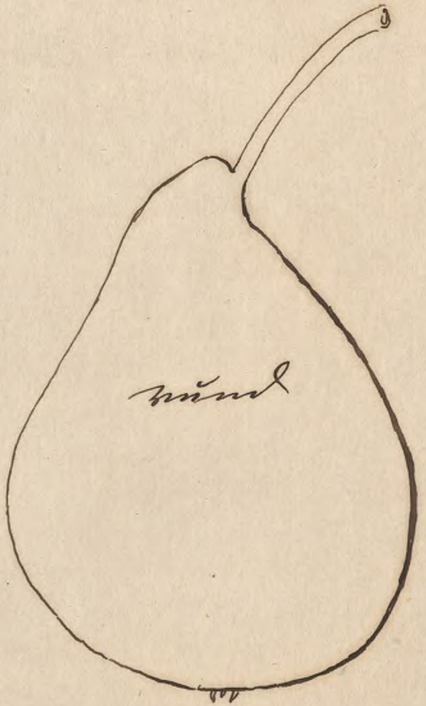
5 Eiförmig.



Weißer Canning, August

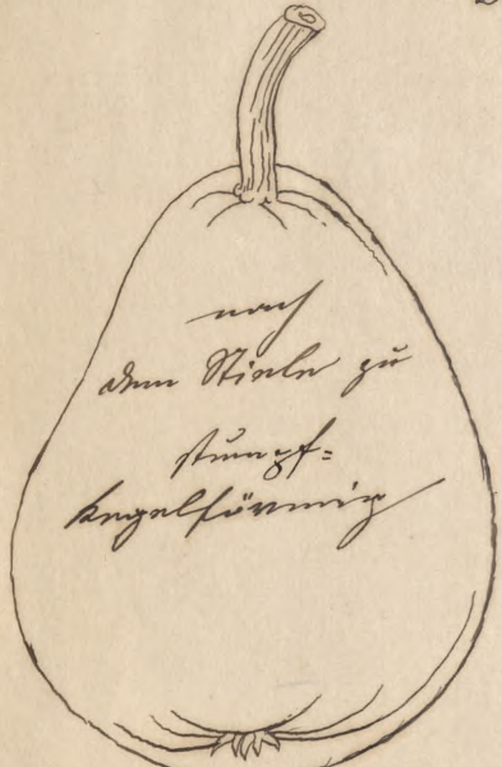


Welsche Zimmtbirne
7ber - 8ber

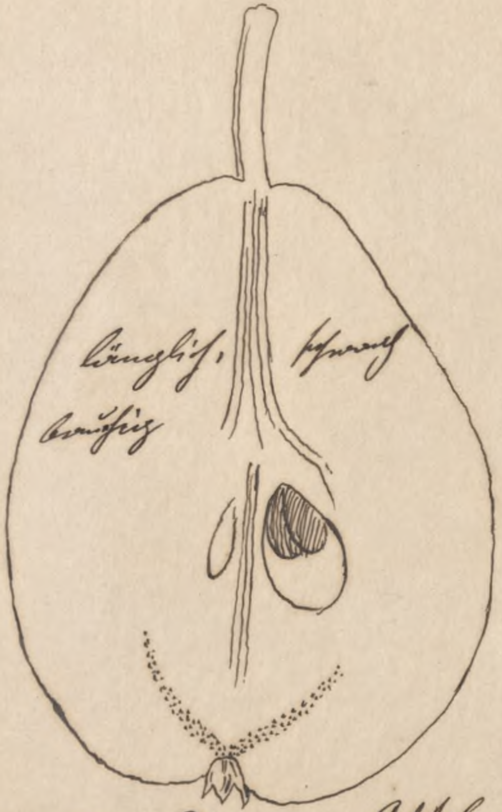


Eiförmige Augustin 10ber
- Februar.

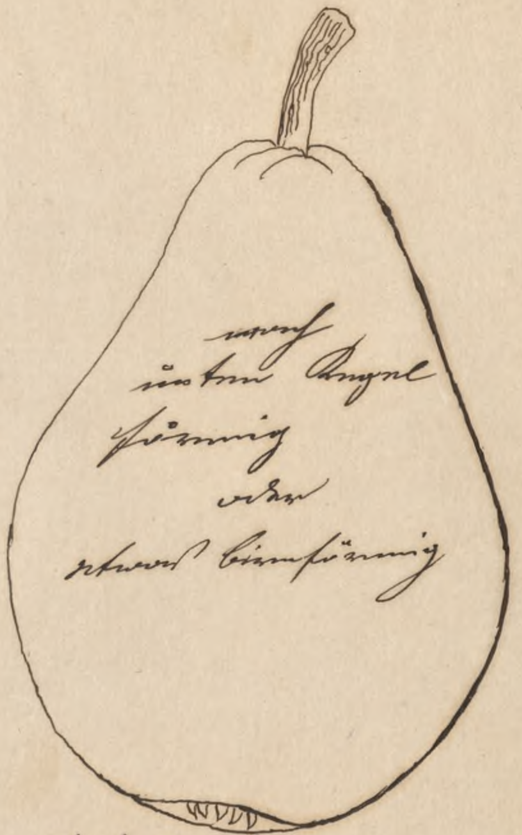
5 Eiförmig.



Grüne Herbstzuckerbirne
November bis in 10ᵇ.



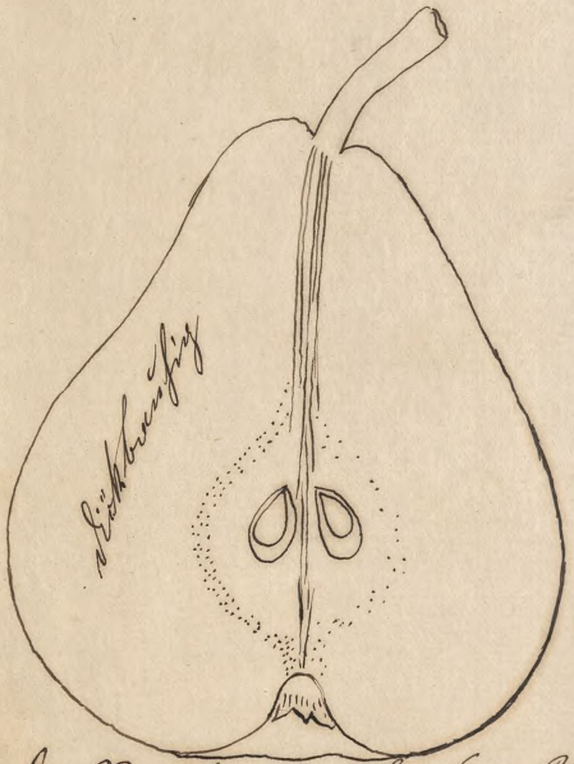
Docktor Capron. Oktober
bis Ende November



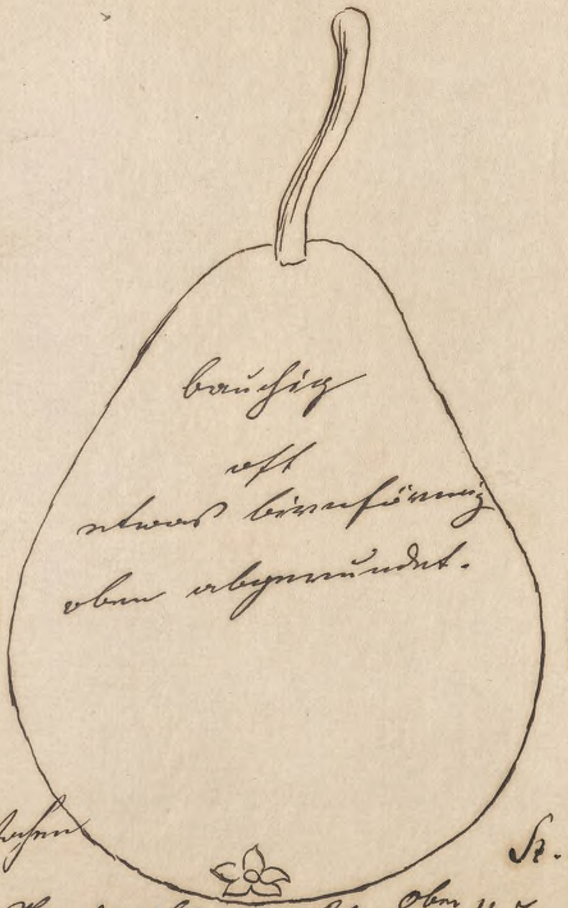
Dechant Diller.
Oktober

http://rcin.org.pl

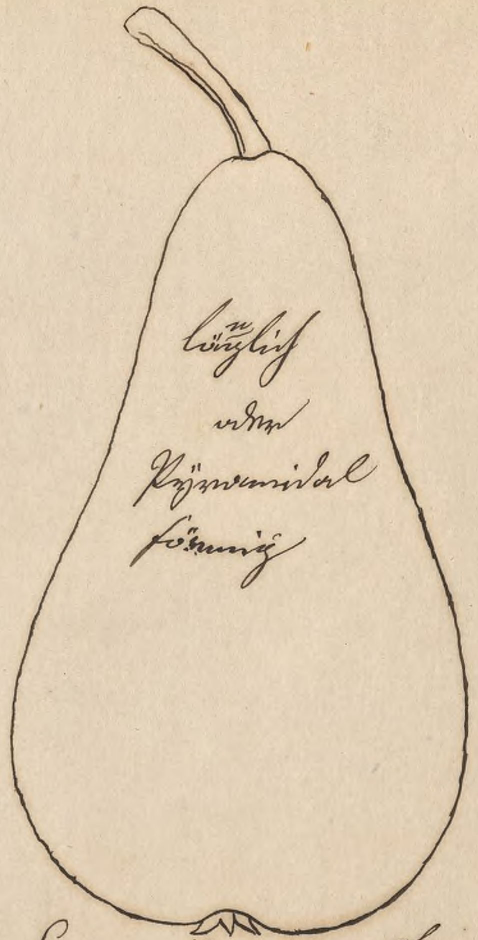
6 Kegelförmig



Die Pfundbirne 8ber 6–7 Wochen



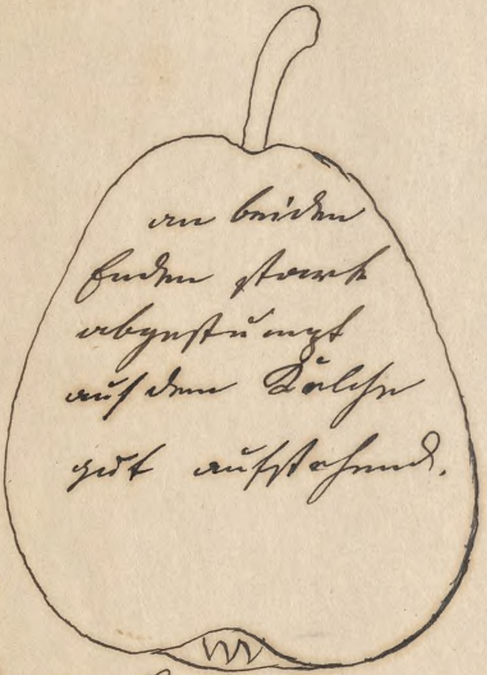
Kardinalbirne Ende 8ber 14 Tage.
eigentlich Cardinal-birne



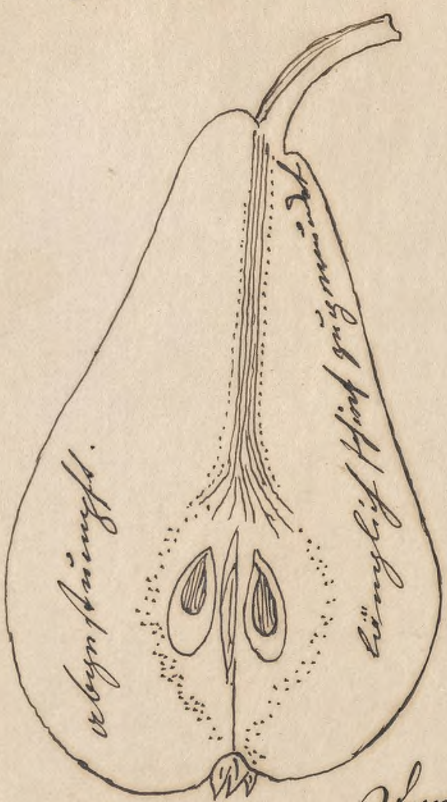
St. Lezin = Birne 8ber 9ber

http://rcin.org.pl

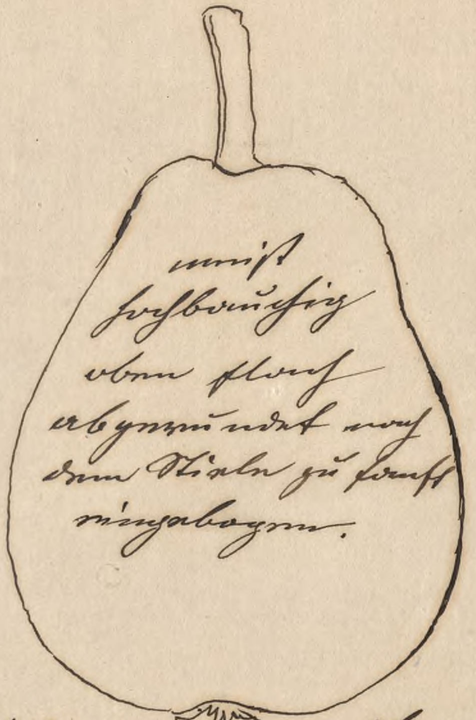
6 Kegelförmig.



Conitzer Butterbirne
Mitte August – Mitte 7bre

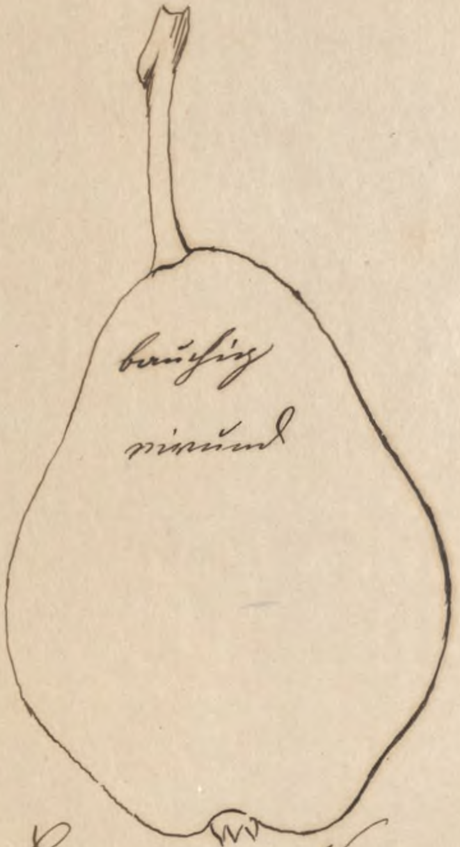


Lange grüne Winterbirne
Dezember bis März.

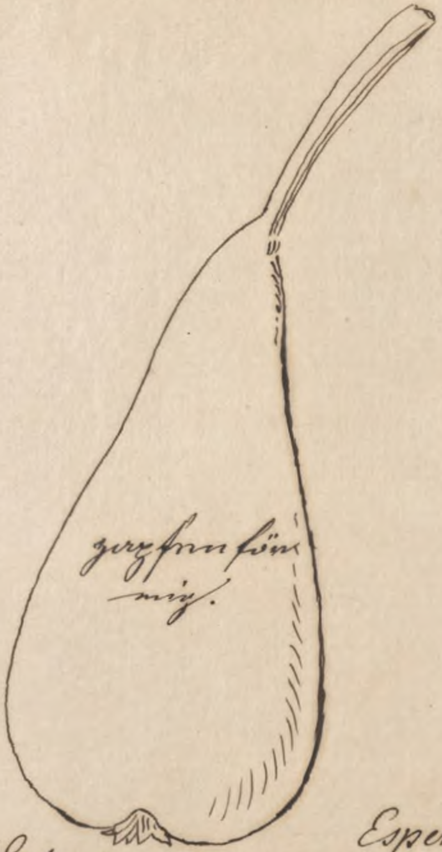


Doppelte Philippsbirne 8bre
3 Wochen

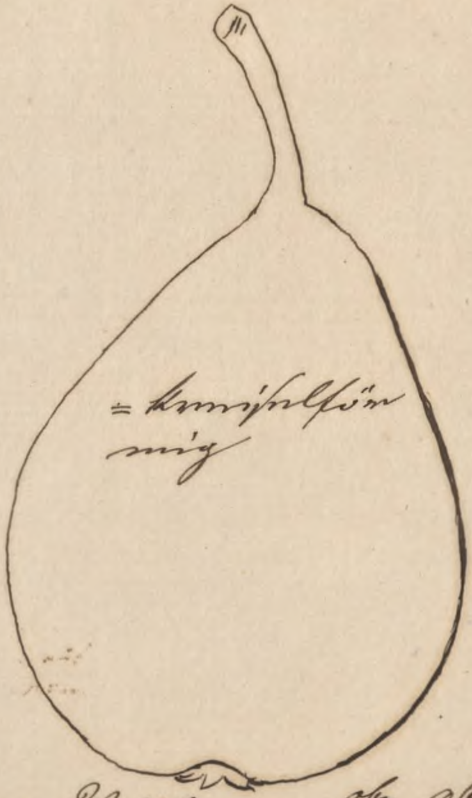
7 Birnförmig.



Herzog von Nemours.
8br–9bre.

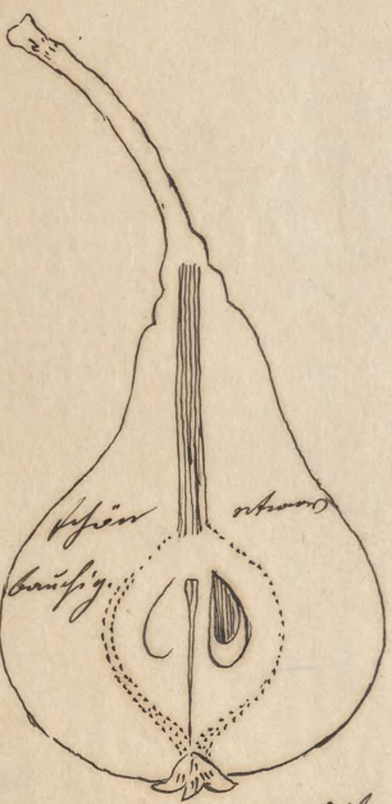


Lübecker Prinzessinbirne.
August 14 Tage.

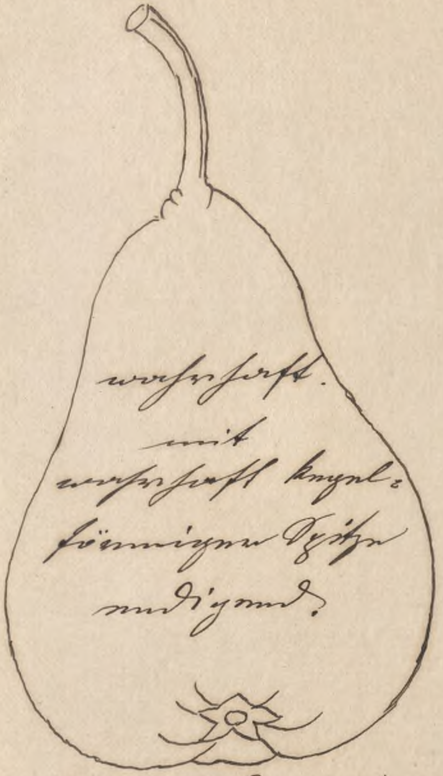


Esperens Wildling. 8br–9bre

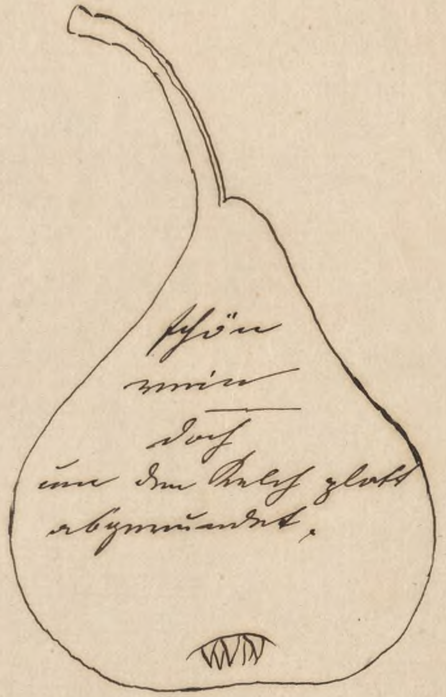
7/ Birnenförmig



Junkerbirne. Ende 7bre
8 Tage

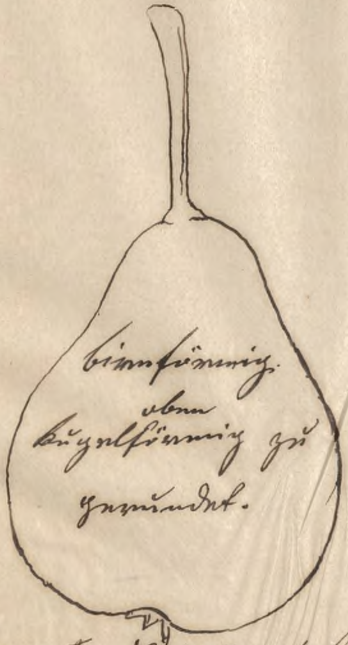


Die schönste Herbstbirne
Mitte 8bre

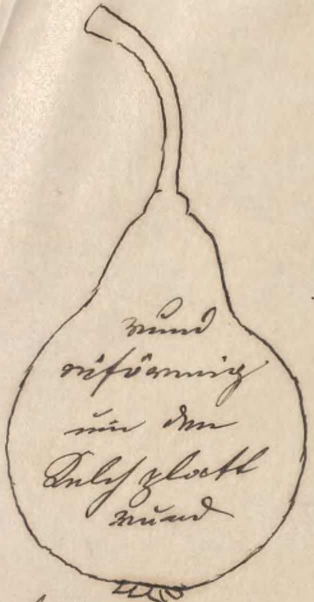


Die Veldenzerbirne.
8bre bis März

8. Birnförmig.

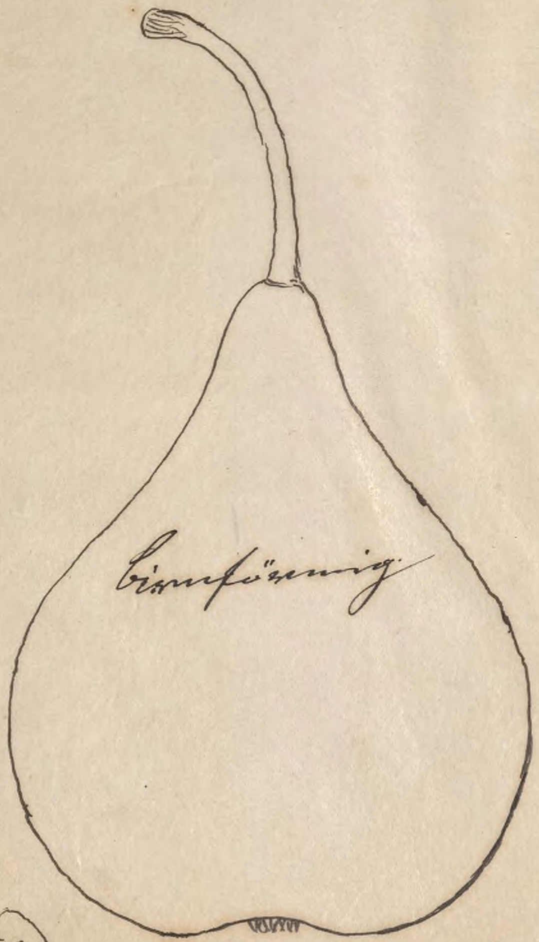


Stuttgarter Geißhirtel
Rousselet de Stouttgard.

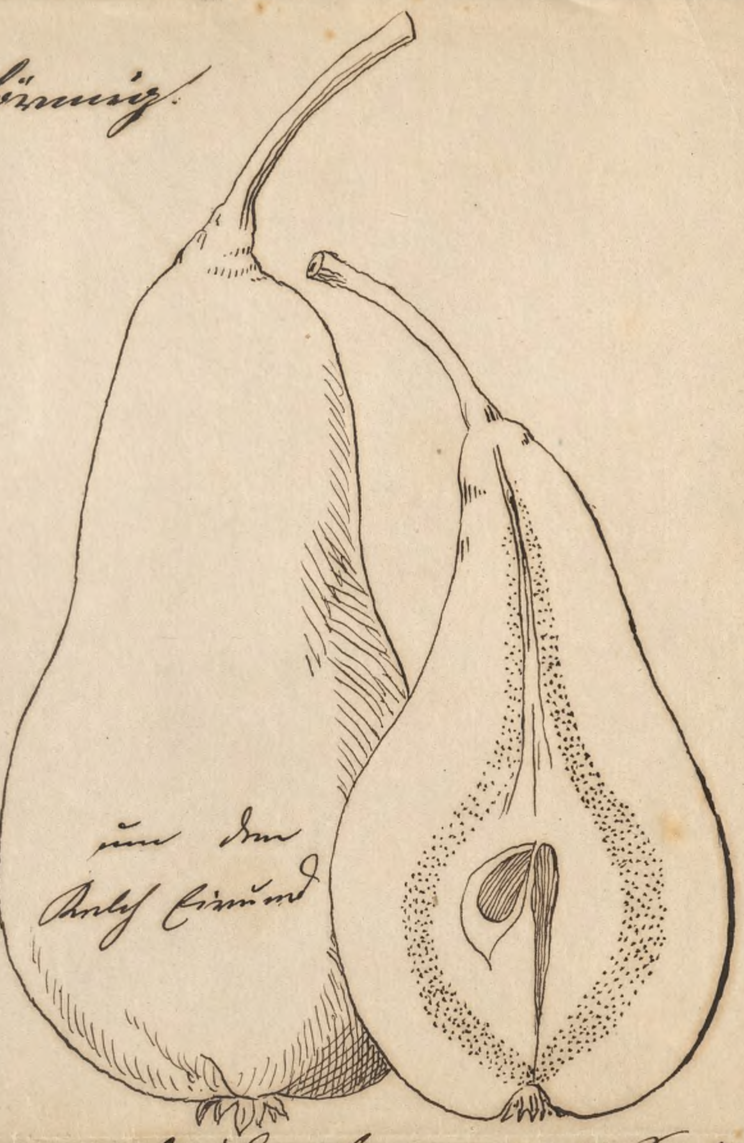


Römische Margarethenbirne

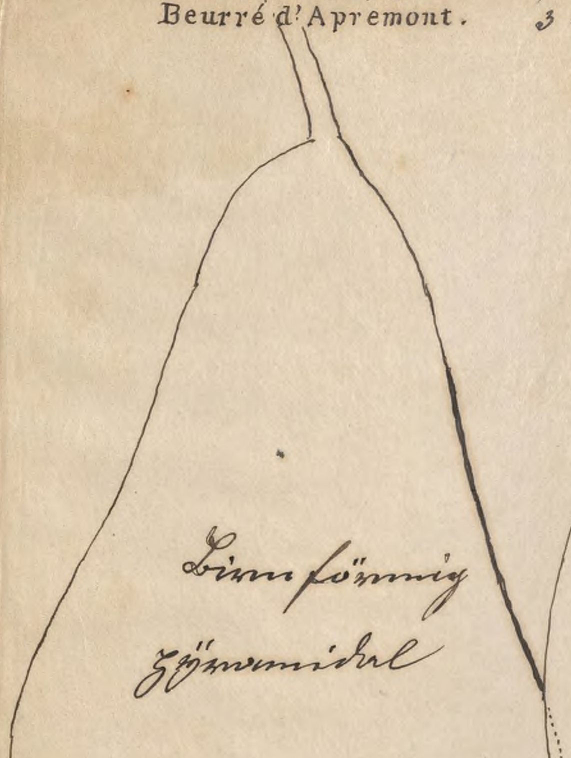
9 Flaschenförmig.



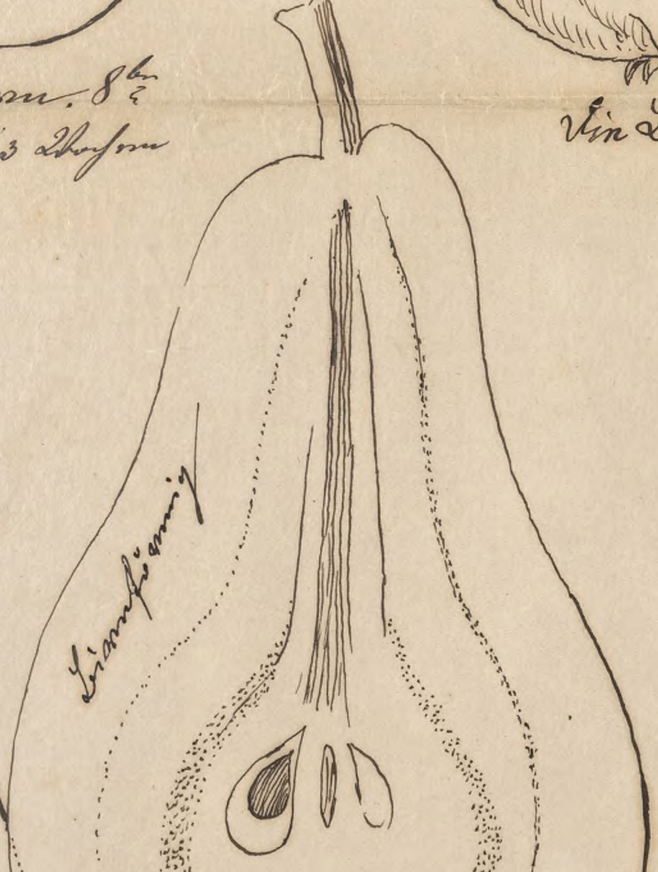
Bosc's Flaschenbirne. 8ber
Beurré d'Apremont. 3 Wochen



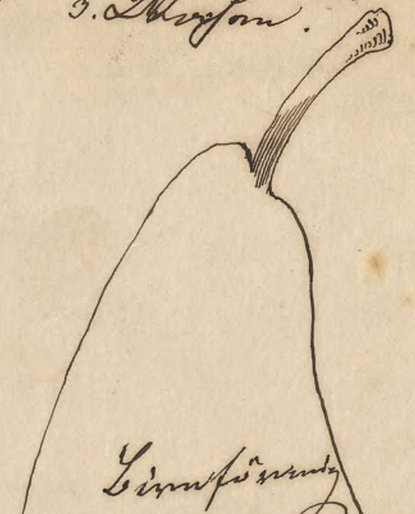
Die Langbirne. Mitte September
3. Wochen.



Jongards Flaschenbirne.
8ber – 9ber



Van Marum's Flaschenbirne. 8ber
Marum's



Holländische Butterbirne
7b. 8ber

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a (b). Mürbfleischige

No 1. Kleine Muskatellbirn. † Sommer.

Petit Muscat. (: Sept en gueule :)

D: III. 2 a (b).

J: II. 1.

einwärts:

Gestalt: höchstens 1" groß, öfters noch kleiner, kreiselförmig, zwischen Kreisel zu kugelförmig oder schwach birnförmig. ——

Kelch: offen, blättrig oder auch hornartig u. zuweilen ganz fehlend, meist flachstehend. ——

Stiel: bis 1½" lang, obenauf mit etwas Fleischringeln. ——

Schale: gelblich grün, später hellgelb, mit rundartiger Röthe, mit feinen Punkten u. etwas Rost. ——

Fleisch: gelblichweiß, körnigt, abknackend, von süßem starken Muskatellergeschmack. ——

Kernhaus: ziemlich groß, schwachschalig, Kächern geräumig, meist mit zwei unvollkommenen und halbweißen Kernen. ——

http://rcin.org.pl

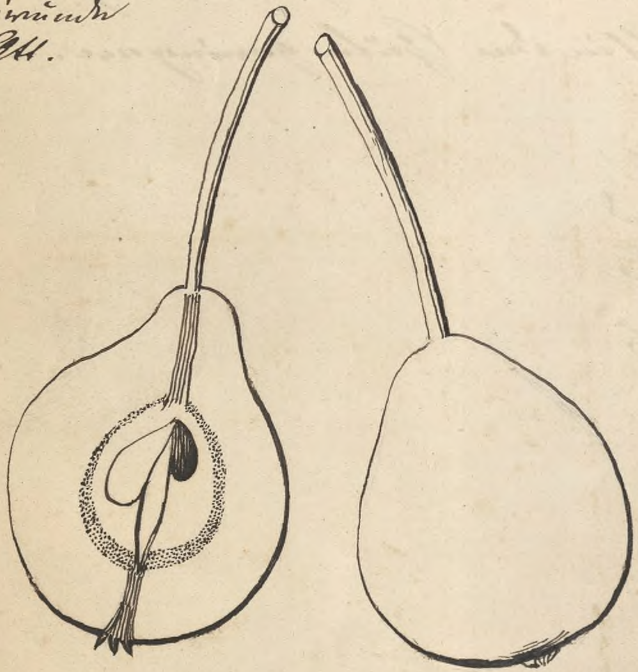
Reife u. Nutzung: Anfangs oder Mitte Juli, doch bisweilen je nach der gerade herrschenden Witterung auch später. Sonst ist es die früheste von allen zur Zeit bekannten Sorten. ——

Baum: wächst stark u. ist gesund, trägt seine Aeste abstehend u. ziemlich aufrecht, sie sind aber dicht mit Quirlholz besetzt u. er trägt überhaupt bei [illegible]. Im Alter werden die Zweige gewöhnlich etwas grindig. —— Sommerzweige oliven-grün, gegenüber gerötet mit zahlreichen feinen weißgelben warzigen Punkten. —— Blätter rund, an älteren Bäumen fast rundlich, kurzgespitzt, 1¾" breit, fast 2" lang, meist etwas herzförmig, glatt, nur hie u. da am Rande etwas wollig, fein-stumpf gesägt, ziemlich dunkelgrün, doch nur mattglänzend, schwach schiffförmig, die Spitze etwas zurückgebogen. —— Blüthenknospen ziemlich groß, kugelförmig, stumpfgespitzt, dunkelbraun. ——

K. I. Längliche Sommerbirnen (= Tafel) Ord. 2.6. Mürbfleischige. VIII/1

No 2. Frühe Geishirtlebirne. *+ Sommer

D: II, 3.1.
J: II. 1.
niemande
Lett.



Gestalt: eiförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig oder schwach birnförmig oder zuckerhutförmig. 1½" ~~lang~~, breit 1¾" lang. —

Kelch: unvollkommen, hornartig, flach. —

Stiel: 1½" lang, etwas gebogen, meist oben auf, wie aufgesteckt. —

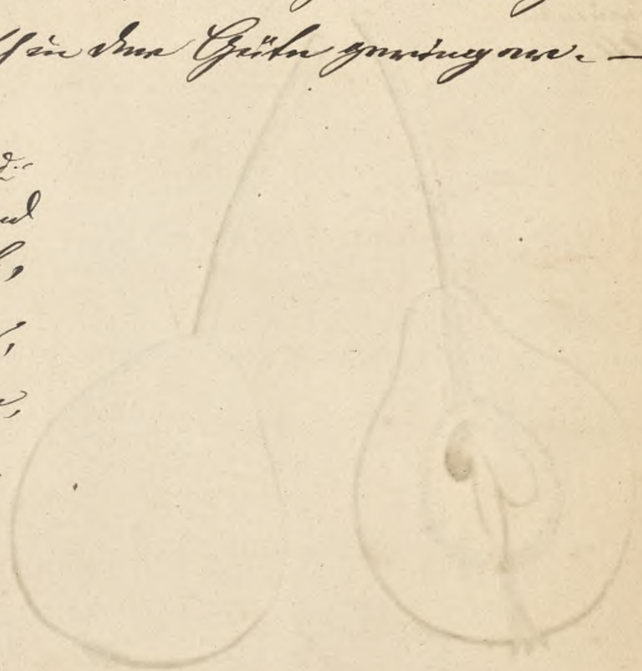
Schale: gelblichgrün, später citronengelb, sonnenwärts mit dünnem streifigem trüben Roth u. zahlreichen feinen, grauen im Roth rothumringelten Punkten u. bald größeren bald kleineren Rostflecken. —

Fleisch: weiß, körnig, ziemlich saftreich, halbschmelzend, von angenehm gewürztem Zuckergeschmack. —

Kernhaus: ziemlich groß, hohlachsig, mit

ziemlich großen Fächern u. meist vollkommenen, dickwandigen Kernen. —
Reife u. Nutzung: Gegen Ende Juli; ist eine der frühesten Birnen. —
Gegen die Wahren Gaishirtenbirne, der sie äußerlich ähnlich ist, hat die hier vorliegende einen längeren Stiel, einen hornartigen Kelch und frühere Reife, auch ist das Fleisch in der Güte geringer. —

Baum: treibt lange, schlanke, gebogene Äste, bildet eine unordentliche Krone u. ist sehr fruchtbar. — Blätter schön eirund mit sanft auslaufender Spitze, 1½" breit, 2½" lang, nach dem Stiele zu ganzrandig, die vordere, größere Hälfte aber ist fein, ziemlich scharf gesägt, glatt. — Jung u. dr. scheinen die Blätter am Stiele etwas herzförmig ausgeschnitten zu sein. — Der Blattstiel ist dünn, 1¼" lang. —



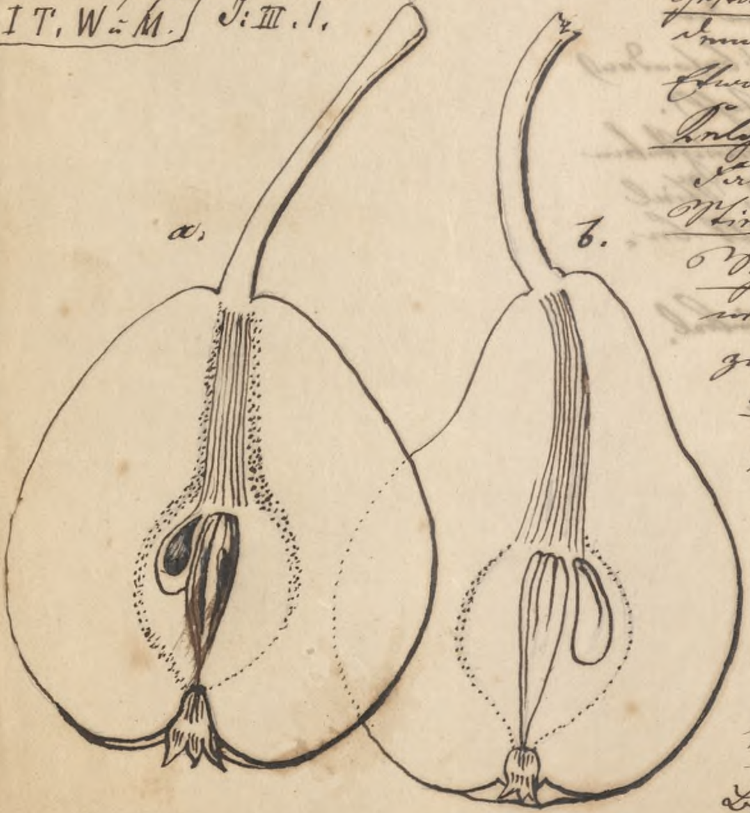
Kl. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. 14. Sommermagdalenenbirne. Melopyra :/ [Magdalena]. –

N: 3. Ord: 1. a. Grüne Magdalene, Poire Madeleine, Glasbirne, Citron des Carmes, Grüne Margarethenbirne, Grosse frühe Jakobibirne. Magdalene=Peer. Fransche Zuikerpeer.

Diel: **† Zartfl= Sommer.=schige.

Dochn: 792
IT. W. u. M.

D. II 2 (3) 1.
J: III. 1.



Gestalt: veränderlich, wie a. zeigt, eirund, o. wie b. nach dem Stiele zu etwas verlängert u. mehr birnförmig. Etwas unter o. über 2" breit u. bis 2 3/4" hoch. –

Kelch: grünblättrig, etwas wollig, offen, flach, meist in Falten.

Stiel: grün o. braun, bis 2" lang, gewöhnlich schwach gekrümmt.

Schale: hell u. gelblich grün, mit dunkler grün=, sonnenwärts hellen röthlich umkränzten Punkten, und zuweilen etwas Rost.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftig, mehr o. weniger schmelzend, von erhabenem, fein säuerlich süßem :/ nach Diel Muskateller :/ Geschmack, auch riecht die Frucht in der Reife angenehm.

Kernhaus: stark hohlachsig, kleinkammerig mit meist unvollkommenen Kernen.

Reife: Ende Juli o. Anfang August, auch bisweilen früher. Wegen ihrer frühen Reife sehr schätzenswerth.

Baum: wächst in der Jugend kräftig mit dicht mit Fruchtholz besetzten, gradaufstehenden, Ästen u. ist ziemlich tragbar. Er ist aber gegen hohe

http://rcin.org.pl

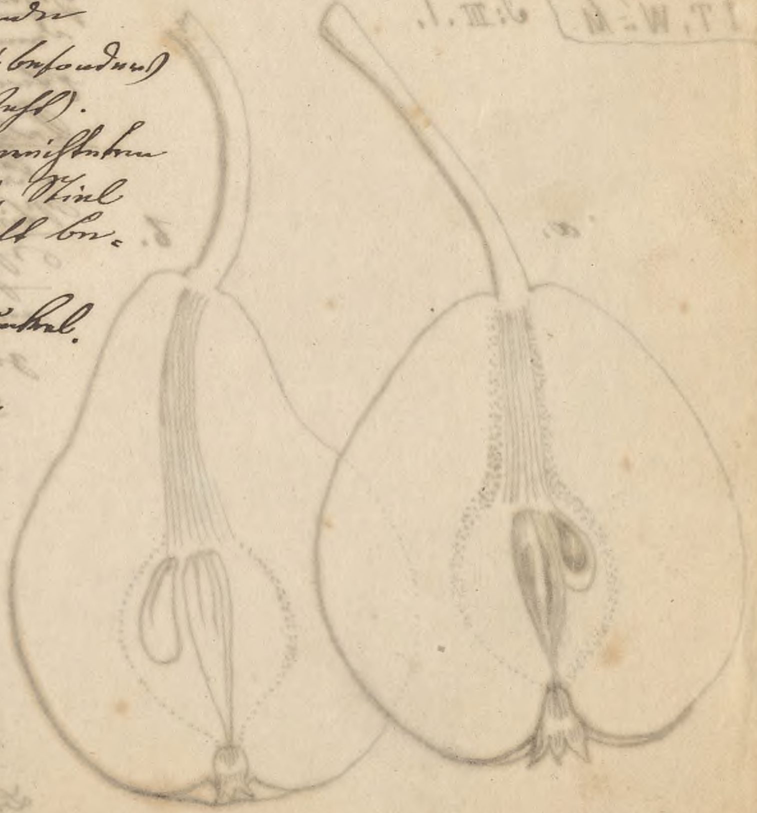
Kelchgrube empfindlich u. verlängt gestützten Rand

Blätter: länglich eiförmig, bei starkem Triebe auch eirund, bisweilen am Stiele keilförmig, sanftgespitzt, glatt, regelmäßig fein scharf gesägt, am Rande etwas wellenförmig, wahrhaft schiffförmig (: besonders da die Spitze des Blattes etwas aufgerichtet steht :). dunkelgrün mattglänzend, meist an den aufgerichteten Stielen wagrecht stehend (: ziegelartig hängend :), Stiel dünn, bis 1¼" lang. Blatt deshalb im Winde leicht beweglich.

Baumzweige: grünlich rothbraun, oft stark dunkel. violettroth, grau- u. schmutzigweiß punktirt. —

Blüthenknospen: eirund, stumpfspitz, gelbbraun, meist etwas braunwollig.

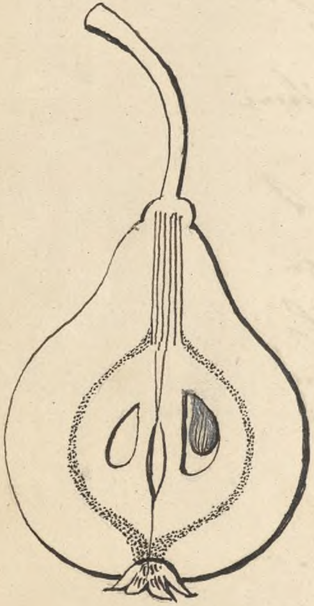
Von dieser Birne gibt es eine bandartig gestreifte Abart, die Citron des Carmes panaché.



VIII/1

K I (III). Längliche Pom.=Apfelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.
N.o 4. Bräunliche Margarethenbirne *+ Sommer.

D: III. 2 (3. 1.
J: II. 1.
mittlere
Zeit.



Gestalt: rund eiförmig, oben auch schnell länglich kugelförmig, um den Kelch glatt rund, nach dem Stiele zu mit einer geringen Einbiegung, bald kurz abgestumpft, bald oben auch kugelförmig mit wenig oder mit abgestumpfter Spitze; klein, 1½" breit u. eine etwas weniger hoch, doch nicht selten ½" länger. —

Kelch: klein, etwas hartschalig, halb offen, doch öfters auch ganz offen, ohne Einsenkung flach mit etwas Falten oder Beulen. —

Stiel: holzig, doch grün, 1 bis 1¼" lang, oben aufs oder wie eingesteckt, mit einigen Fleischringeln.

Schale: glatt u. ziemlich glänzend, gelblich hellgrün, selten mit etwas undeutlicher Röthe, u. mit kaum bemerkbaren Punkten, öfters mit gelbem Roste. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: mattweiß, körnigt, um's Kernhaus bisweilen feinstrigt, abknackend, saftvoll, etwas säuerlich, doch immer noch von angenehm einem süßsäuerlichen, wenn auch nur schwach gewürzten Geschmack.
Kernhaus: schwachhohlachsig, Kammern enge, mit kleinen, vollkommen schwarzen oder noch halbweißen Kernen. —
Reife u Nutzung: Ende Juli oder Anfangs August, ja nach dem Sommer auch bisweilen später. — Ist immer wohl ein zum Kochen brauchbar u wegen ihrer Frühreife werthe Frucht. —
Baum: ist gesund, wird aber nur mittelgroß, ist reichlich u fast alljährlich tragbar — Sommerzweige röthlich gelbbraun, gegen oben mit Grau gemischt, schwach fein weißgrau punktirt. — Blätter eirund, mit meist etwas langgezogener Spitze, 1¾" breit u 2½" lang, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, mehrfach wellenförmig am Rande gebogen. — Blüthenknospen etwas länglich kegelförmig, ziemlich scharf u stumpfspitz, oft etwas gelblich wollig. —

K I. Längliche Sommer = Tafelbirnen Ord. 2. b. Mürbfleischige.

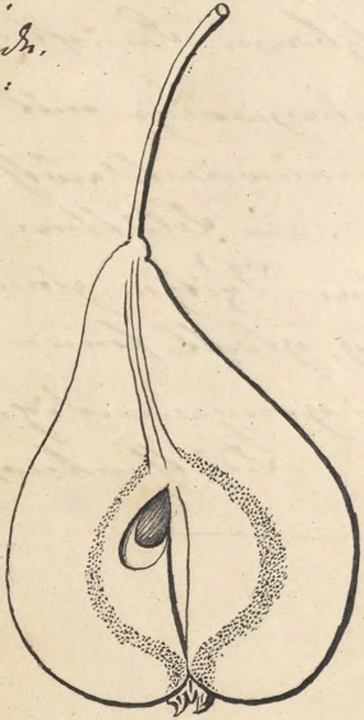
N.o 5. Edle Sommerbirn. *† Sommer

D: II. 3. 1. Poire noble d'été.

J: II. 1.

niemands.

Lbtt:



Gestalt: fast mittelgroß, spitzkegelförmig, an dem 2/3 nach oben liegenden Bauch flach abgerundet, nach dem Stiele zu stark eingebogen u. mit langer Spitze endigend. — baut sich auch schön länglich birnförmig, u. mißt so in der Breite fast 1½" u. in der Länge 2¼". ——

Kelch: meist blattlos, offen u. ziemlich tief, flach eingesenkt. ——

Stiel: lang meißt über 1", oft fast 1½" obenauf.

Schale: fein u. dünn, schönhellgelb mit grünen Punkten, oft mit leichtem Anflug von Röthe u. vor dünnem Rost. ——

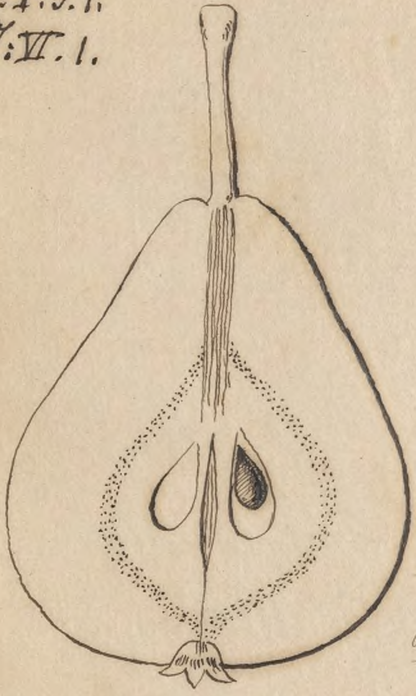
Fleisch: weiß etwas gelblich, mürbe, im Lande rauschend, fast schmelzend, saftig, von süßem

lieblichem, merklich gezuckertem Geschmack. ——
Kernhaus: groß mit kleinen vollkommenen Kernen. ——
Reife u. Nutzung: zeitigt im ersten Drittel des August u. hält sich 14 Tage, wird dann langsam teig; eine sehr schätzbare Frucht ——
Baum: wächst kräftig u. ziemlich stark; — Sommerzweige mit meist verdickten Endspitzen, grünlichgelbbraun, sonnenwärts röthlich angelaufen mit feinen weißgelben Punkten. — Blätter eirund mit auslaufender oder halb aufgesetzter Spitze, ziemlich breit, 2¼" breit, 3¼" lang, oft etwas herzförmig, glatt, fein= und scharfgesägt, doch oft auch undeutlich gesägt u. ganzrandig, die Spitze ist meist etwas seitwärts gebogen. — Blüthenknospen ziemlich groß, kugelförmig, fast stumpfspitz. ——

Kl. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ordnung 1. b. Zartfleischige.

N° 6. Grüne Hoyerswerder. **††! Diel I, 3, 1. Luc: I, 16. Jahn VI, 1. IX/1

D: I. 3. 1.
J: VI. 1.



Heimath und Vorkommen: Wurde wahrscheinlich in Hoyerswerda in der Lausitz aus Samen gezogen. Ist in Deutschland ziemlich bekannt und verbreitet.

Literatur und Synonyme: Christ gab Nachricht zuerst von ihr. Diel beschreibt sie als Grüne Hoyerswerder; Grüne Hoyerswerder Zuckerbirne im Heft IV. S. 24. — Oberdieck Monatsschrift IV. 87. und schlägt in seinem Cat. S. 354 unter ihrem Namen als Synonym „Benadine" vor, weil schon Beneda in Hoyerswerda sie zuerst hatte.

Gestalt: ziemlich kegelförmig, doch auch kreiselförmig, um den Kelch schön abgestumpft, nach dem Stiele zu auf einer Seite etwas mehr eingebogen und stumpfspitz, 2" breit, 2½" lang, in manchen Stücken der grünen Herbstzuckerbirne ähnlich.

Kelch: klein, oft fehlend, offen in engen und flachen, auf einer Seite oft niedrigeren Einsenkung.

Stiel: nicht stark ½" lang, etwas gekrümmt, oft neben einem Fleischwulst.

Schale: glatt, dünn, schön grasgrün, ohne Röthe, auf der Sonnenseite weißlich und in der Reife orangengelb, mit graubraunen Flecken, feinen, hellbraunen, dunkelgrün umkränzten Punkten und meist etwas Rost um Kelch und Stiel.

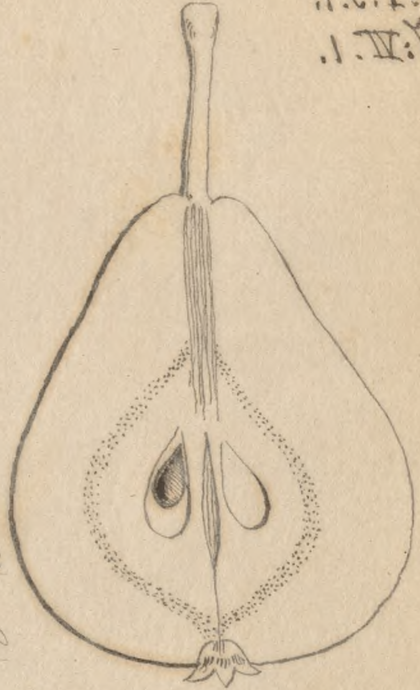
Fleisch: weißlich, feinkörnig, in schlechtem Boden etwas steinig und rauschend, doch saftreich, butterhaft, von süßem, weinartigem, etwas muskirtem, erhabenem Bergamottgeschmack.

http://rcin.org.pl

Königliche Prinzessin = Schafbirne. Duhamel I. 6. Jansens Abhandlung.

N° 6. Jansens Magdalene. **††! Diel I. 3. 1. Lucas: I. 1b. Jahn VI. 1.

D: I. 3. 1.
J: VI. 1.



Baumform: verhältnißmäßig, schwachschossartig, mit meist vollkommenen Kronen.

Reife und Nutzung: Mitte August, oft Anfang Sbr. dauert 14 Tage; zu jedem Gebrauche zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: wächst lebhaft und stark, geht hoch in die Luft, doch stehen seine Zweige etwas einzeln, setzt aber seinen gedrängt und häufig stehenden, dornähnlichen Fruchtholze und an seinen langen schmalen Blättern kenntlich. Kommt auch bei uns hochstämmig gut fort, und ist ebenfalls sehr fruchtbar, weshalb er zum allgemeinen Anpflanzung gerne geeignet ist.

Blätter: lanzettförmig, mit meist langen und scharfen auslaufenden Spitzen, 1–1¼" breit, 2¾–3" lang, glatt, fein gesägt, schiffförmig und sichelförmig, am Rande etwas wellenförmig, oft mit feinen schwärzlichen Punkten an den Zähnen der Blätter.

Blüthenknospen: länglich kegelförmig, fein zugespitzt.

Sommerzweige: oft nach der Spitze hin gewinkt und stufig, mit stark abstehenden Augen, gelblich grünbraun, gegen über bräunlich grün, feinen und gröbern röthlich- oder gelblichweiß punktirt.

Jahn.

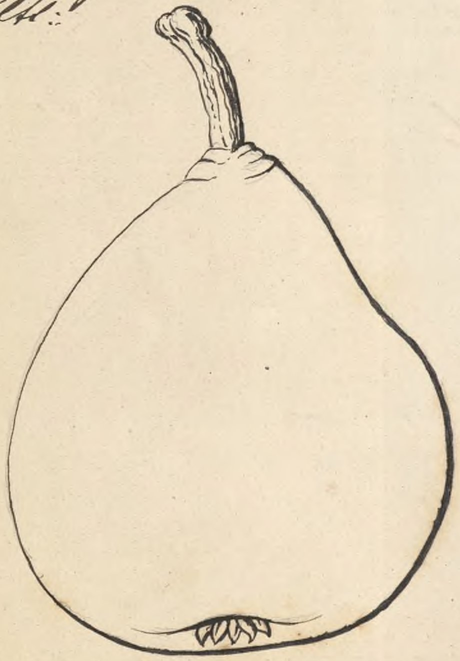
~~VIII/2~~ VIII/2

K. I.
N.o 7.
D: II. 2. 1.
J: III. 1.
eiförmige
Bltt:

Längliche Pom:=Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

Damenbirne. *† Pomona.

La Chair à Dame. Chère à Dame.



Gestalt: rundlich, nach dem Stiele zu kurz kegelförmig; oder auch etwas kreiselförmig, 2¼" breit 2½" lang; doch öfters um ein Viertel Zoll breiter u. länger. —

Kelch: kurzblättrig, offen, geräumig, meist eben flach eingesenkt. —

Stiel: kurz, dick, holzig, oben auf, fast stets mit starken Fleischringeln, die sich noch an ihn anlegen, umgeben. —

Schale: etwas dick, grünlich gelb, später gelb, an der Sonnenseite schön carminroth, hie u. da mit verlorenem Rost u. häufigen grünen u. graugelben Punkten. —

Fleisch: weiß, brüchig, später halbschmelzend, von angenehmem süßem, etwas calmusähnlichem Geschmack. —

Kernhaus: schmal, am Kernhaus etwas steinigt, Kammern enge u. schmal, mit wenig vollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Mitte August u. bisweilen Anfangs September; 14 Tage, selten 4 Wochen. — Ist zum rohen Genuß recht angenehm u. wegen ihres schönen Aussehens sehr gesucht. —

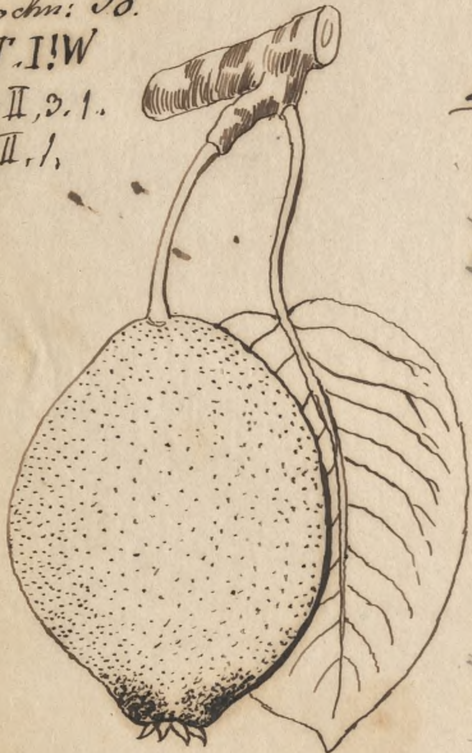
Baum: wird mittelstark, wächst in der Jugend sehr kräftig, auch pyramidal, doch hängen die langen Aeste später sehr über. Ist ziemlich fruchtbar u. kennt-lich von Weitem durch seine starkwolligen Blätter u. gelbbraunen, starkpunktirten Zweige. —

Blätter länglich eiförmig, an sehr kräftigen Bäu-men länglich rund mit meist etwas vortretender der Endspitze, groß $2\frac{1}{4}$ – $2\frac{1}{2}$" breit, 4" lang, oft auch etwas lanzettförmig, sehr auffällig wollig, meist ganzrandig, am Rande wellenförmig gebogen.

Sommerzweige fast gänzlich wollig, gerade, stark, oft nach der Spitze hin verdickt u. hier oft eine Blüthe tragend, Abgeriebene graulichbraun, ungerieben röthlichbraun, mit oft sehr großen länglichen weißgelben Punkten. Blüthenknospen sehr groß, kurzkegelförmig, fast rundlich, stumpf-spitz, lichtbraun, gelbwollig mit weißlichem Anflug; von den Deckschalen goldgelb glänzend. —

K.I. 8. Sommer Eierbirne.
Poire d'oeuf.
Colmar d'été.

Diel- *††! S. Pom:
Dochn: 58.
II.I!W
Dr. II, 3.1.
J: II, 1.



/: 3. Gewürzbirne, Myrapia /: oviformis :/ länglicher Fuß

Gestalt: eiförmig oder auch mehr elliptisch mit etwas abgestumpftem Kelche, 2" breit und über 2½" hoch, mittelbauchig, nach Oben und Unten ziemlich gleich abnehmend, doch nach dem Kelche zu etwas mehr abgestumpft.

Kelch: klein, halboffen, obenauf zwischen kleinen Fleischerhöhungen [illegible].

Stiel: stark ~~auch~~ bis 1½" lang, meist krummgebogen obenauf oder in einem kleinen Grübchen.

Schale: etwas rauh und stark, gelblich grün, später etwas mehr gelb, mit röthlichem Anflug und sehr zahlreichen grauen Punkten, auch feinen Rostanflügen, besonders um den Kelch.

Fleisch: weißlich, saftig (übermäßig schmelzend), schmelzend doch im Innern etwas rauschend, von eigenthümlich zuckerartigem, mit feiner Säure vermischten Muskatellergeschmack.

Kernhaus: etwas enge, vielkernig, Kerne vollkommen, schwarz.

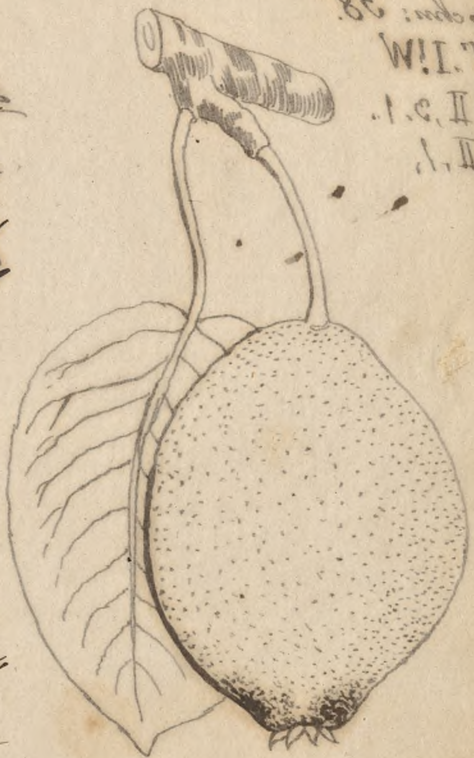
Reife und Nutzung: Mitte bis Ende August oder Anfang September. Etwas früher abgenommen ist sie drei Wochen haltbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, wird groß und ist sehr fruchtbar. Eignet sich deshalb zu allen

K. I. Längliche
Sommer-Tafelbirnen
Ord: 2. b. Mürbfleischige.

http://rcin.org.pl

K.I. 8. Sommer Himmelsbirne.
Poire d'oeuf.
Colmar d'été.
Diel – * ++! K. Bau:
Dochn: 38.



[illegible] Stellung aus, doch sämmtlich an
[illegible] Bäume, sonst bleibt die Frucht klein
und steinigt. Sie ist an seiner düstern Belau-
bung kenntlich, [illegible] die Blätter wie mit
Mehl bestäubt erscheinen. —

Blätter: [illegible]
oft herzförmig, oft eiförmig, 1½–1¾" breit bis
2¼" lang, oben und unten wollig, gezähnelt
oder undeutlich [illegible]
oft etwas muldenförmig, die Spitze meist sehr
sichelförmig zur Seite gebogen. —

Blattknospen: dick, kurz kegelförmig, stumpfspitzig,
kastanienbraun, bisweilen etwas wollig. —

Sommerzweige: etwas stark, wollig, abgerundet,
rothbraun, gegen oben gelbbraun, mit vielen
gelblichen winzigen Punkten.

Heimath und Vorkommen: Deutsche Frucht, wie auch beste Birnen genannt
wird. Jetzt fast überall verbreitet besonders in der Wetterau,
um Frankfurt, auch im Elsass am meisten gebaut.

Literatur und Synonyme: Mayer Pomon. franc. N: 30 t. XXIV nennt sie
Colmart d'été, [illegible] beste Birne, [illegible]. als Pyrum
ovatum hatte sie schon [illegible] Dittrich fügt ebenfalls Colmar d'été [illegible]
Duhamel III. S. 34. Poire d'oeuf. In T. O. G. VI. 32. t. 19 ist sie nicht schön abgebildet
Im Blätterbau [illegible] (Luc. S. 137.)

K.I.

http://rcin.org.pl

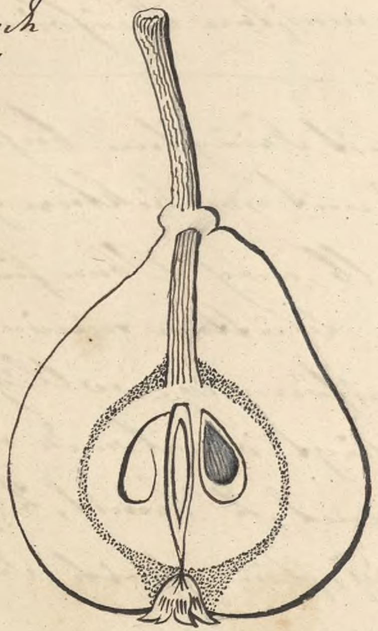
K. I.

No. 9.

Länglicher Dom: Tafel. L: Ord: 2. a. Mürbfleischige

Theodore *†. Dom: verschieden v. Theodore van Mons

D: II. 2(3). 1.
L: II. 1.
ziemlich
Lebt:



Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig oder auch schwach birnförmig, bisweilen mehr länglich als die Abbildung zeigt, selten wird sie an freistehenden Pyramiden 2" breit u. 2½" lang.

Kelch: groß u. offen, kurzblättrig mit etwas filzigem [illegible]. Kelcheinsenkung trichterförmig, bei den hochgebauten Früchten auch mehr rinnlich u. beulenförmig.

Stiel: nach der Birne zu grün, fleischig, sonst braun, 1" lang oben auf mit Fleischringeln.

Schale: glatt, doch etwas uneben, gelbgrün mit unbedeutendem Röthe, die in voller Reife schönes Carminroth wird, mit grünlichen, im Roth gelblichweißen feinen Punkten.

Fleisch: gelblichweiß, halbmild, halbschmelzend, meist noch etwas rauschend, von angenehmem [illegible] süßen, schwachgewürzten Geschmacke.

Kernhaus: rundlich, durch feinen Körnchen angedeutet, mit etwas hohler Achse, Fächer muschelförmig, mit zum Theil verwachsenen Blättchen, nicht zu großen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: gewöhnlich Ende August. Ist eine frühe, recht brauchbare, selbst Tafelfrucht, die nur den Fehler der meisten Frühbirnen hat, etwas schnell mehlig u. teig zu werden. ——

Baum: wächst gesund u. kräftig u. ist alljährlich mit Früchten behangen. Sommerzweige fast gänzlich feinbewollt, meist mit gedrängten gelbwolligen Endknospen, gräulichgelb oder graugelb, nach Oben hin olivengrün, mit weißgelben Punkten. —— Blätter rund mit meist etwas vorstehenden Endspitzen, oft auch eiförmig, wollig, ganzrandig oder nur undeutlich u. nach vorne hin gesägt, am Rande etwas wellenförmig, die Spitzen meist etwas gekrümmt, 2" breit, 2 3/4" lang. Blüthenknospen ziemlich groß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun, etwas gelbwollig. ——

K. II.

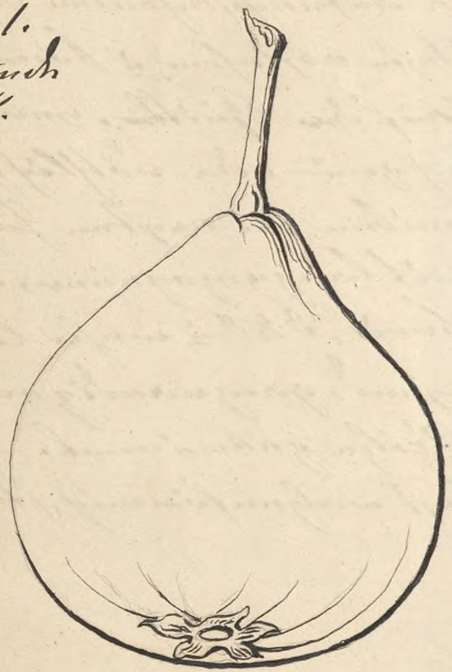
№ 10.

D: II, 2. 1.
J: II. 1.
einzelne
Blt.

Rundliche Ber:=tof: Birnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige

Pomeranzen = Robine. *††. Syn:

La Robine, Robine musquée.



Gestalt: rundlich kreiselförmig, nach oben kurz zugespitzt, klein, 2" breit u. ebenso hoch. ——

Kelch: offen, oft langgespitzt, meist wenig eingesenkt, zwischen feinen Erhöhungen. ——

Stiel: stark, etwas fleischig, bis 1¼" lang, oft neben einem Fleischwulste. ——

Schale: glatt, hellgrün, später blaßgelb und grün, öfters undeutlich geröthet u. daran mit größeren grünlichen Punkten, auch sonst mehr oder weniger punktirt oder hie u. da bräunlich gefleckt u. um Kelch u. Stiel meist etwas berostet. ——

Fleisch: mattweiß, etwas feinkörnig, nicht sehr saftreich, auch rauschend, doch auflöslich, bisweilen halbschmelzend, von angenehmen süßen Muskateller Geschmack. Auch riecht die Frucht angenehm. ——

Kernhaus: klein mit wenig vollkommenen Kernen. ———

Reife u. Nutzung: Mitte August, oft Anfang Sbr u. wird nicht zu leicht teig. Ist zu allen Zwecken recht gut zu brauchen. ———

Baum: wächst gut, mit (: wenigstens Anfangs :) stark aufrechtstehenden Ästen u. ist recht fruchtbar, trägt büschelweise; trägt die Äste abstehend u. kommt in jedem Boden u. in jeder Form fort. Gedeiht auch auf der Quitte, verdient fleißige Anpflanzung. — Sommerzweige bräunlich grün oder röthlich grün-braun, sehr fein gelblich oder grau punktirt, treiben im ersten Jahre schon gerne Fruchtspieße. — Blätter eirund, mit langgezogener auslaufender Spitze, oft etwas herzförmig, 1" 4''' breit, 3½" u. mehr lang, oft unterhalb wollig, oben dunkelgrün, glänzend, ganzrandig oder nur selten gesägt, etwas schiffförmig u. die Spitze gekrümmt. — Stiel bis 1¼" lang. — Blüthenknospen groß, fast walzenförmig, stumpf gespitzt. ———

K II Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

N: 11. Runde Mundnetzbirn. Mouillebouche ronde. Poire du Bouchet, Sickler. **! †. Runde Sommermundnetzbirn, Mouillebouche d'été. Comtesse de Lunay. Doyenné d'oré et musqué. Sommer Dechantsbirn.

Dochn: 104.

I!! T. IW

D: I. 2, 1.

J: III, 1.

~~Gestalt: [illegible] 2½" [illegible] 2¾" [illegible]~~

~~Kelch: [illegible]~~

~~Stiel: [illegible]~~ gewöhnlich gelbbraun, etwas vertieft u. gewöhnlich ~~[illegible]~~

~~Schale: [illegible]~~ [illegible] nur um den Kelch.

~~Fleisch: weiß, [illegible], fein, saftvoll, [illegible] Muskatellergeschmack.~~

~~Kernhaus: [illegible]~~

Reife: Ende August, hält sich, ~~[illegible] 14 Tage. [illegible]~~ noch eine der besten Sommerbirnen, auch noch ~~[illegible]~~

Baum: wächst gemässigt, wird nicht sehr gross, ist sehr fruchtbar, doch gegen Kälte empfindlicher als Lucas u. Oberdieck, mit gesunder Rinde; blüht oft zum zweiten Male, bringt aber nur kleine, unbrauchbare Früchte. Ist an seinen wolligen Blättern, Trieb- und Sommerzweigen deutlich. Auf der Quitte gedeiht die Sorte nicht, wohl auf Wildling u. Zwergstämmen.

Blätter: eiförmig, oft herzförmig, länger u. kürzer gespitzt: $1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{1}{2}$ – 3" lang, wollig, meist gezähnt, rinnenförmig, oder schalenförmig gekrümmt.

Blüthenknospen: ziemlich gross, kegelförmig, stumpfspitz, gelbbraunwollig.

Sommerzweige: wollig, oft stufig u. oben dick, knotig, oft mit einer Blüthenknospe, dunkel olivengrün, gegen oben graubraun, stark schmutzigweiss punktirt.

Die obige Figur wurde nach einer Zwergbaumfrucht abgebildet, am Hochstamm ist die Frucht oft mehr nach oben zusammengedrückt, aber mehr rundlich.

1:6. Russelet, Rubella - Stuttgartiensis :/ Rousselet.

Stuttgarter Geißhirtle. Stuttgarter Rousselet, langstielige Rousselet de Stouttgart. Welsche Stuttgarter Geißhirtle.

KI* N: 12.
Diel: **!+
Dochn: 227.
I!T. W: M.
D: I, 3, 1
J. II. 1.
* Längliche Sommer=zuckerbirnen.
Ord: 1. a
Ganzfleischige.

~~Gestalt: birnförmig, zuweilen kreiselförmig, oben kegelförmig zugespitzt, [illegible] kegelförmig, etwas klein $1\frac{5}{8}$ - $1\frac{3}{4}$" breit u 2" hoch, [illegible]~~

~~Kelch: [illegible] offen, [illegible] sternförmig, [illegible]~~

Stiel: holzig, lang, [illegible] $\frac{1}{4}$ lang, [illegible] gegeben.

~~Schale: zart, fein, glatt, grasgrün, später [illegible] gelblich [illegible]~~ gewaschen, mit bräunlich=rothem und grauem [illegible] mit etwas feinrauhem zimtfarbenem Rost besonders um den Kelch.

Fleisch: weiß, ins Gelbliche spielend, körnigt, vollsaftig, butterhaft, von erhabenem zuckersüßem zimtartigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen mit geräumigen Kammern, aber mit wenig vollkommenen kaffebraunen Kernen.

Reife: Mitte oder Ende August, oft erst Anfang 7ber, dauert etwa 8 Tage. Ist etwas früher abzunehmen, ehe sie gelblich wird, sonst wird sie schnell teig. - Eine der delicatesten Sommerbirnen, nach Diel vom allerersten Rang.

Baum: wächst ziemlich lebhaft, schön pyramidal, trägt reichlich, ist aber etwas zärtlich u nur für Hausgärten u an geschützten Stellen hochstämmig noch zu empfehlen. Am besten als Zwerg auf Wildling.

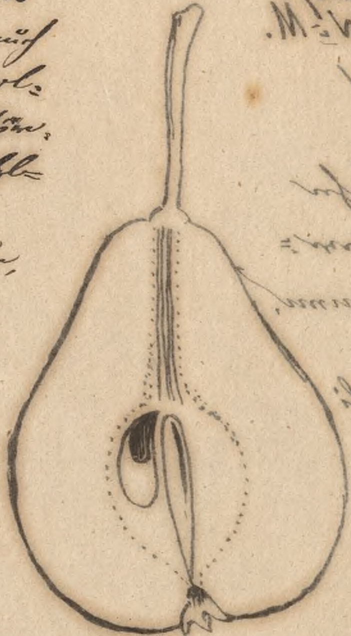
http://rcin.org.pl

~~Blätter: [illegible] 1¾–2"~~

~~Frucht 2" [illegible] lang; oft [illegible]~~ eiförmig, glatt, nur am Blattsaum hie und da etwas wollig, ~~meist ganzrandig, [illegible]~~ [illegible] mig u die Spitze ein wenig rückwärtsgebogen, [illegible] ~~grün u langgestielt. Blattstiel oft 2–2½" lang.~~

~~Blüthenknospen: kegelförmig, [illegible]~~, oft stark [illegible].

~~[illegible]~~



K. II. Künstliches Syst: Taf: Bi. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

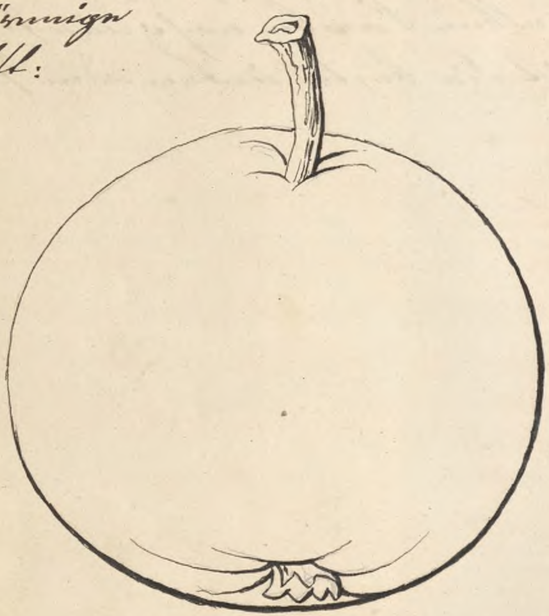
N.o 13. Muskirte Pomeranzenbirne. *† Syn:

Orange musqué. /: Knoop Taf 3 :/

D: III. 1. 1.

J: III. 1.

eiförmige Bltt:



Gestalt: schön glattrund oder bergamott=förmig, nach dem Stiele zu nicht immer mit einer Spitze versehen. In schönster Größe 2 3/4" breit u. nur 2 1/4" hoch. In der Rundung oft ungleich. ——

Kelch: geschlossen oder halb offen, grün oder gelb, meist hornartig = u. tief eingesenkt, bisweilen in Beulen. ——

Stiel: holzig, gelblichgrün, meist kaum ½" lang, etwas vertieft zwischen Beulen oder wie eingesteckt. ——

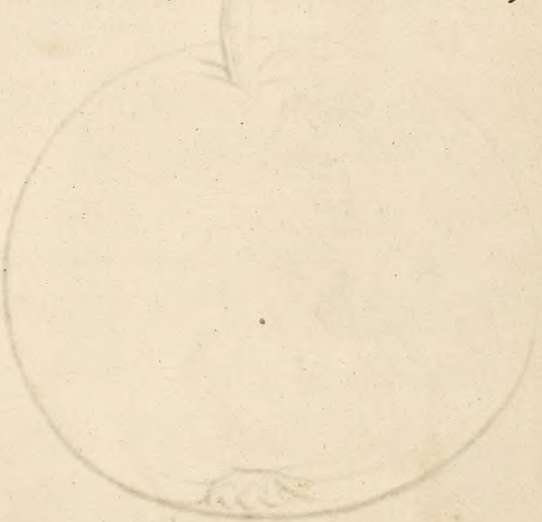
Schale: glatt, feinduftend, gelblich hellgrün, später hellcitronengelb mit etwas leichtem verwaschenem Roth, oft nur in Streifen u. Flecken mit zahlreichen Punkten u. zuweilen etwas zimmtfarbigem Rost. ——

http://rcin.org.pl

Fleisch: [illegible] weichend, schneeweiß, abknackend, doch auflöslich, von erhabenem süßweinsäuerlichem muskatellerndem Geschmack. —

Kernhaus: klein, Kammern enge, mit wenigen hellbraunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Ende August, muß 8 Tage vor der Zeitigung abgenommen u. gegessen werden, wenn die Punkte in der gelben Farbe noch grün sind. Passirt schnell, hält keine 14 Tage. Es ist die beste unter den Sommerzuckerbirnen, u. noch besser, wie die Grüne Sommerzuckerbirne. —



Baum: wächst lebhaft, selbst auf Quitten u. ist sehr brauchbar, ist zärtlich, paßt auch nicht in feuchten oder schweren Boden; die Früchte bleiben in ungeeignetem Erdreich klein u. werden schwarzfleckig. — Sommerzweige nach oben weißgrauwollig, trüb grünlich, nach der Spitze rothbraunfarbig, gegenüber hellgrün, mit ziemlich vielen feinen weißgrauen Punkten. Blätter eiförmig mit halb aufgesetzter Spitze, oft etwas herzförmig $1\frac{3}{4}$" breit, bis $2\frac{3}{4}$" lang, meist etwas wollig, ganzrandig, o. nur an der Spitze gesägt. —

K. I. Längliche Vom: Tafl: Bi: Ord. 2. b. Mürbfleischige.

N.o 14. Hardenponts frühe Colmar. *††. Vom:

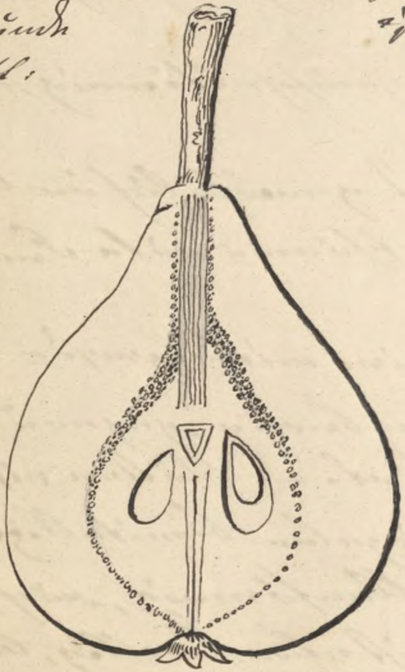
D: I. 2(3). 1.

J: II. 1.

[illegible]

[illegible]

Passe Colmar d'Août. — (Von dem Argentin, welcher jetzt allgemein in Belgien Passe Colmar heißt, ist sie durchaus verschieden. —;)



Gestalt: etwas veränderlich, rundlich kreiselförmig oder wie auf dem Abriß, durch einen starken Stiel oft etwas mehr länglich, 2¼–2½" breit u. 2¼–2¾" lang. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, aufrecht, meist ziemlich eingesenkt. —

Stiel: dick, fleischig, wie eingesteckt, bis ½" lang, bisweilen, wie die Abbildung zeigt, auch etwas länger. —

Schale: etwas fein rauh, hellgrün, später schön gelb orangeblich ohne Röthe (doch manchmal ziemlich u. grau streifig geröthet) oben mit mehr oder weniger feinem hellbraunen Rost u. mit zerstreu=

und lichten grünlichgelben Punkten, besonders in dem Roth auf der Sonnenseite. ——

Fleisch: weiß, feinkörnig, überfließend, augenblicklich ganz butterhaft schmelzend, von angenehmem feinem erhebenden Muskatellergeschmack, doch gewöhnlich ist sie halbschmelzend. ——

Kernhaus: nicht oder nur schwach hohlachsig. Kammern muschelförmig, mit schwarzen spitzen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: bisweilen zu Ende des August, gewöhnlich im letzten Drittel des 7bris, hält sich nicht lange. Ist eine schöne u. gute Frucht der Vermehrung werth. ——

Baum: wächst sehr lebhaft mit aufrechten Aesten, wird mittelgroß u. ist meist fruchtbar. — Sommerzweige grünlich graubraun, gegen oben bräunlichgelb, fein weißgrau oder bräunlich punktirt. — Blätter eiförmig, meist kurz zugespitzt, 1 3/4" breit, 2 3/4" lang, einzelne breitelliptisch, meist etwas wollig, ganzrandig, hie u. da schwach wellenförmig, auch schifförmig, die Spitze etwas umgebogen. Stiel meist etwas wollig, bis 2 Zoll lang, ziemlich stark u. steif. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt. — NB: Neben den länglichen Früchten kommen jederzeit immer auch die mehr rundlichen vor. ——

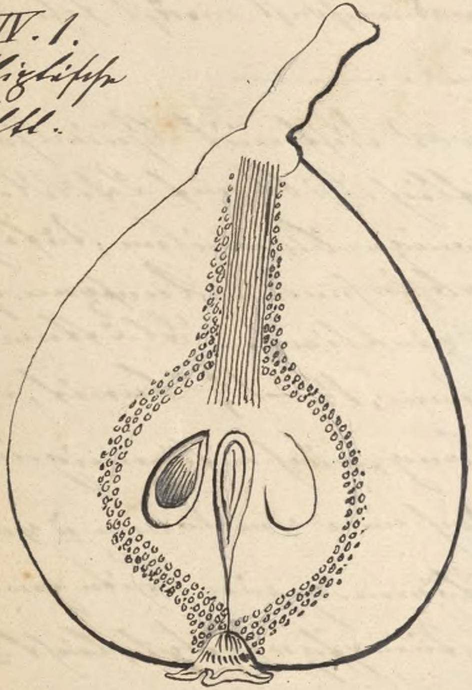
K. I. Längliche Birn: Tafelbirnen Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 15. Die Enghien *+ Birn:

Beurré d'Enghien; /: Duquesne's Sommermundnetzbirn/

D: II, 3 (2). 1.

J: IV. 1. nelligtiefe Zelle.



Gestalt: meist unregelmäßig, oft länglich bauchig kegelförmig, oft auch kürzer gebaut, besonders am Hochstamm, u. dann mehr kreiselförmig; — Vom Hochstamm 2½" breit u. auch ebenso hoch. —

Kelch: hartschalig, offen, oft fehlend, meist flach oder seicht. —

Stiel: sehr stark, fleischig, oft sehr kurz, selten ¾" lang, ohne Absatz, mit Fleischwülsten. —

Schale: glatt, gelbgrün, später hellgelb, selten mit etwas streifiger schwacher Röthe, doch mit vielen braunen Punkten u. zuweilen mit etwas Rost. —

Fleisch: weiß, körnigt, bisweilen auch etwas steinigt, rauschend, doch auflöslich, von gutem süßem schwach zimmtartig gewürztem Geschmack. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: ziemlich groß u. offen. Kammern enge, mit kleinen, eiförmigen zimmtbraunen, öfters noch weißen Kernen. ———

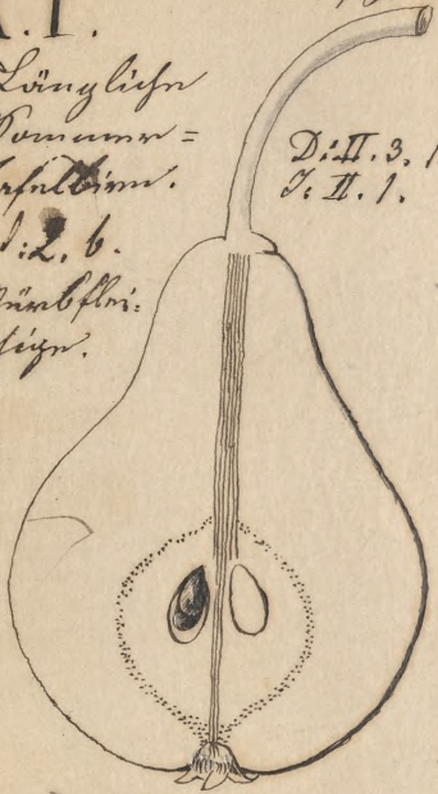
Reife u. Nutzung: Ende August oder Anfang 7bre. Muß einige Tage früher u. nach u. nach gepflückt u. darf nicht erst gelbwerden, sonst welkt sie schon umschlägt. Läßt sich als Tafelfrucht noch brauchen. ———

Baum: mittelgroß, an seinen gelblichen Holze, was dicht mit Fruchtholz besetzt ist u. an seinen wolligen Blättern kenntlich. Bildet auf Wildling schöne, sehr fruchtbare Pyramiden. — Sommerzweige bisweilen stufig, oft nach Oben verdickt u. wollig, mit oft stark abstehenden Augen gelblich leder= oder gelbrostfarbig, fein weißgelb punktirt. — Blätter elliptisch, etwas länglich nach vorn am breitesten, 1½—1¾" breit, mit daraus oft gut ½" vortretenden Spitze bisweilen 3" lang, auch eiförmig und lanzettförmig, wollig, meist ganzrandig oder doch nur verloren u. gro=ben gesägt, etwas wellenförmig, oft halb spiralförmig zur Seite gedreht — Blüthenknospen groß, fast walzenförmig, stumpfspitzig, licht=braun, oft gelbwollig. ———

No. 16. Römische Schmalzbirne. **††! D: II, 3. 1. L: I, 26. Jahr II. 1.

2. Rang

K. I.
Längliche Sommer-Zuckerbirn. Ord: 2. b. Mürbfleischige.



D: II. 3. 1.
J: II. 1.

Sucre Romain. [illegible]. Windsor Pear.

Heimath und Vorkommen: Eine alte Frucht. Diel erhielt sie aus Harlem, allein sie wird schon längst [illegible] in Deutschland unter andern Namen gepflanzt.

Literatur und Synonyme: Diel II. S. 106. Dittrich I. S. 553. Oberdieck S. 407. Lucas S. 157. [illegible]

Gestalt: schön birnförmig, mit bald längerer bald kürzerer Spitze, im Mittel 2¼" breit, 3" lang, oft größer, besonders an im Schnitt gehaltenen Bäumen, an Hochstämmen auch oft kleiner.

Kelch: ganz offen, sternförmig, meist flach oder seicht.

Stiel: stark, fleischig, 1" lang, oben auf, oft ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: glatt, hellgrün mit bräunlichem Roth, später citronengelb, schwächer oder stärker carminroth geflammt oder gestreift, oft auch am Kelch und Stiel etwas gelb braun berostet. Beschattete Früchte ohne Roth. Auch [illegible] feinen Punkten.

Fleisch: gelblichweiß, saftvoll, etwas körnig, im Baume zerschmelzend, [illegible] etwas herbe, [illegible] auflöslich und von erhabenem Zuckergeschmack, [illegible] die Frucht [illegible]

Kernhaus: Fächer klein, [illegible] mit wenigen vollkommenen kleinen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende August oder Anfang Sept. u. bisweilen
etwas später — reift überhaupt ungleich und gewöhnlich
[illegible] Stücken u. dauert etwas länger als gegen
14 Tage. Ganz gelb ist sie meist schon mehlig. Dient zu
allen Zwecken, ist eine [illegible]frucht für den Obstmarkt.

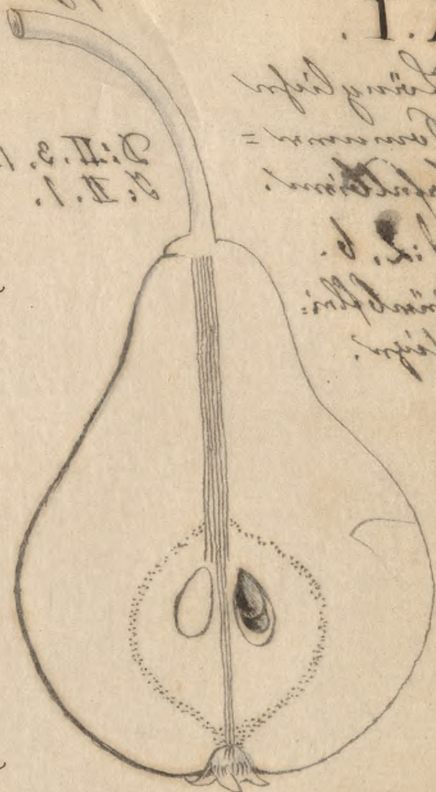
Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Baumschule besonders
lebhaft, wird ziemlich groß u. mit pyramidalen Kronen, die aber
durch [illegible] und Obstmenge bei den Zweigen oft [illegible]
geschwächt wird. Auch die Fruchtzweigen in [illegible]
Bäumen öfters auf d. [illegible] unbeständig, in andern Jahren
aber wieder sehr [illegible] und jährlich [illegible] trägt.
[illegible]
[illegible] entsteht, so ist keine Pflanzung zu empfehlen, [illegible]
der [illegible] Früchte wegen auf Feldern, sondern in Gärten
und nicht zu sehr auf trockenem Boden, wo Baum u. Früchte
sich am besten halten.

Blätter: [illegible] mit [illegible] Stielen, [illegible] Spitze, [illegible] auch
eiförmig u. etwas herzförmig, 1¾—2" breit, bis 3" lang, ganzrandig oder
doch sehr undeutlich gesägt, oft unterhalb oder wenigstens am Blattsaum immer wollig u. [illegible]
von [illegible] ziemlich, etwas schiffförmig, die Spitze rinnenartig gekrümmt. —

Blüthenknospen: ziemlich groß, kegelförmig, stumpfspitzig.

Sommerzweige: etwas stufig, oft an den Augen gebogen und oben verdickt, ziemlich gelbbraun,
gegen oben etwas röthlich braun, mit vielen großen gelbweißen Punkten.

J.



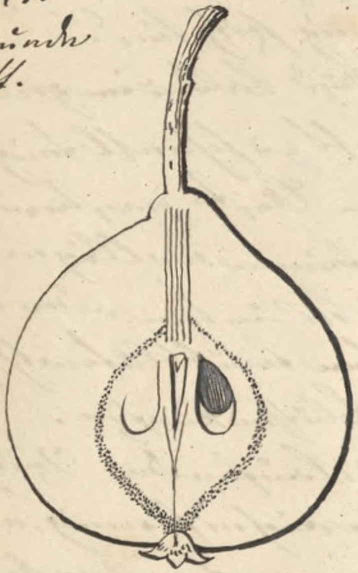
K. II.

N: 17.

D: I, 2. 1.
J: II. 1.
abgerundete
Bltt.

~~Länglich~~ Rundliche Var.: Tafel L: Ord: 2.a. Mürbfleischige:

Leipziger Rettigbirne *++! Sommer.



Gestalt: mehr rundlich als plattrund oder bergamottförmig, nach dem Stiele zu etwas mehr als nach dem Kelche abnehmend, klein 1¾" breit u. ebenso hoch, bisweilen u. dann mehr plattgedrückten Früchten ¼" niedriger, oft wegen einer Erhöhung am Stiele auf der einen Seite ungleich. —

Kelch: offen, halb stark, hornblättrig, weißgrau u. grün aufrechtstehend, meist flach-, selten u. nur bei den platten Früchten etwas tiefer eingesenkt. —

Stiel: stark, wie fleischig, doch holzig, ¾–1" lang, ver-braunfarbig, etwas feinhöckerig, schwach zwischenstehenden einem Fleischwulste oder oben drauf. —

Schale: gewöhnlich hellgelb oder gelbgrün, später, doch dann meist schon über-reif, hellgelb mit etwas Rost, besonders am Kelch u. Stiel, u. mit sehr zahlreichen, anfangs dunkelgrün umringelten hellbräunlichen Punkten. —

Fleisch: mattweiß, feinkörnig, angenehm riechend, sehr saftvoll, butter=

haft, etwas markigt, von gewürzhaftem, etwas bergamottartigem Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: durch sehr kleine Körnchen gebildet, die in ihrer Aneinanderlagerung wie ein gräulicher Strich erscheinen; verhältnissmässig, fest geschlossene Kammern u. meist volle dickbauchige Kerne die stark u. wenig spitz sind. ——

Reife u. Nutzung: Anfang, oft auch erst Mitte 7bris. — Muss bald u. im gelbgrünen Zustande gebraucht werden — wird jedoch leicht zu schnell teigig. ——

Baum: wächst gut u. wird bald hoch u. stark; trägt seine Äste gespreizt u. unregelmässig u. belaubt sich stark, zeichnet aber mit seinen wolligen Blättern düster aus. —— Sommerzweige oft noch bis unten oder doch an den Augenträgern wollig, grünlich braun, gegenüber trübblutroth, gelblich punktirt. Die Endspitze der Zweige ist oft eine Blüthenknospe. ——

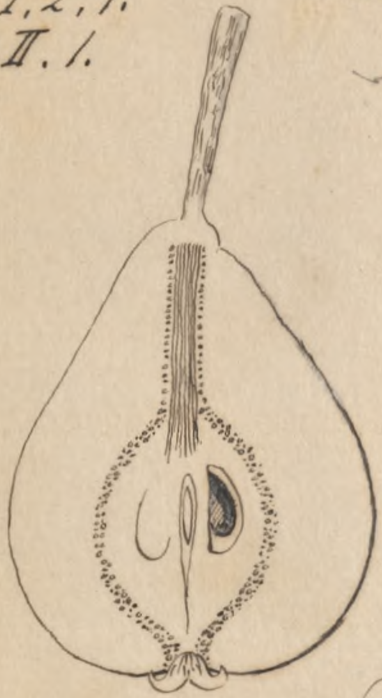
Blätter: eirund mit längerer oder kürzerer, meist auslaufender Spitze, 1¼" breit, 2½" lang, einzelne länger gestielte Blätter rautenförmig, oben u. unten wollig, meist ganzrandig, schiffförmig, nach vorne etwas gekerbt, oft, besonders an alten Bäumen klein. — Blüthenknospen kugelförmig, stumpfspitz, oft wollig. ——

Anmerk. eignet sich auch zur Pflanzung an Landstrassen, ist überhaupt wegen seiner Dauer u. Tragbarkeit, zur allgem. Anpflanzung, selbst in rauhen Gegenden zu empfehlen. ——

Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord. 1. a zartfleischige.

K I. No 18. Die Gute Graue. **††! Diel I. 2. 1. Luc: I. 1a. Jahn II, 1.

D: I, 2, 1.
J: II. 1.



Beurré gris d'été; Syn: Grise bonne, Ambrette d'été, Poire de Forêt.

Heimath und Vorkommen. Diel bekam sie aus der Karthause als Grise bonne, doch bemerkt er, sie scheint als die Poire du Hamel und Merlet's. Sie geht in Deutschland auch noch unter andern Namen.

Literatur und Synonyme: Diel III. 62. Herdick. P. 348. Liegel N. C. II. P. 48 ... Sie kommt vor als Schöne Gabrinle, Holländische Sommerschmalz Birne (Diel's Incomparable) Fondante Bataven.

Gestalt: kugelförmig, birnförmig, nach unten mehr oder weniger zugespitzt, etwa über 1½"–1¾" breit, 2½–2¼" hoch, am Baume wohl auch größer.

Kelch: etwas graunwollig, hartschalig, oft auch langzugespitzt, mit rückwärtsgebogenen Blättern, groß und offen, obenauf oder in schwacher Einsenkung, bisweilen mit etwas Beulen.

Stiel: dick, 1–1½" lang, dunkelbraun, etwas höckerig, meist schief obenauf, wie eingesteckt oder schwach vertieft.

Schale: grasgrün, später gelblichgrün, doch fast gänzlich und stark fühlbar zimmtbraun berostet, zuweilen schwachgeröthet, charakteristisch immer stark grau oder gelbbraun punktirt.

Fleisch: mattweiß, um das Kernhaus körnig, doch saftvoll, schmelzend oder butterhaft, von erhabenem, mit feiner Säure gemischtem süßen Bergamottgeschmack.

http://rcin.org.pl

Baumschaft: hochstämmig. Krone länglich, pyramidenförmig, enge, oft traubenförmig.

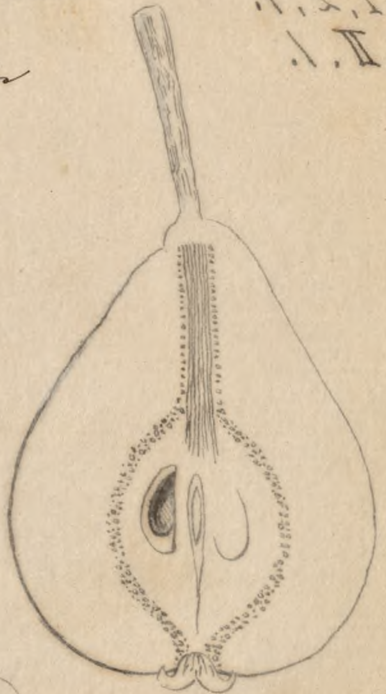
Reife und Nutzung: Anfang des Monats September reifend, eine Sorte später zu allen Zwecken sehr schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut und gewinnt mit späten abstehenden Ästen, macht keinen kammartigen Fruchtspieße, wie die französischen guten grauen Sommerbirne, welche deren auch viel zum Untermachen besitzen soll. Gedeiht hochstämmig ganz gut und ist abwechselnd auch fruchtbar. Nach Obmacher will der Baum gegen nicht gern eingeschlossen stehen und setzt bei nassen und kühlen Witterung im Mai am besten an.

Blätter: nur mittelmäßig ... gleichmäßig länglich breiter und oft scharfer Spitze, 2" 1''' breit 2 3/4" lang meist glatt fein gesägt, etwas schüsselförmig, sehr dunkelgrün.

Blüthenknospen: kegelförmig, sanft gespitzt, dunkelbraun. —

Sommerzweige: rothbraun, gegen über mehr gräulich braun, röthlich oder auch schmutzig weiß punktirt.



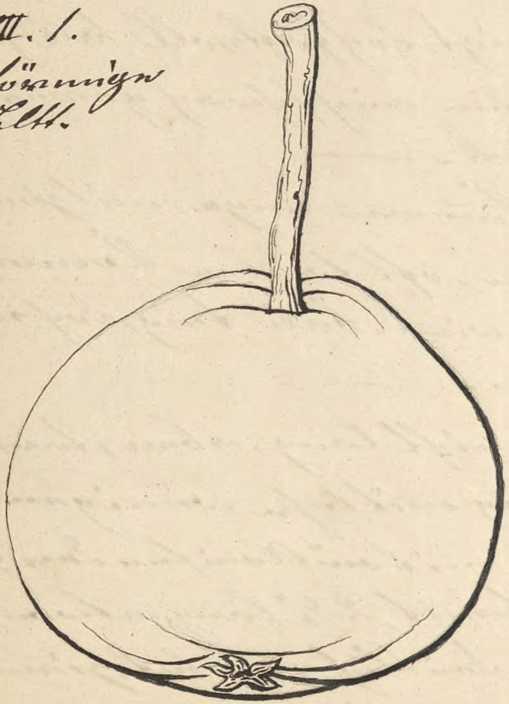
K. II.

N.o 19.

D: II. 1. 1.
J: III. 1.
eiförmige Blätt.

Rundliche Birn:=Tafel L: Ord: 2, a. Mürbfleischige.

Gelbgraue Rosenbirne. *† (auch wohl †† Birne.)
Caillot rosat d'été.



Gestalt: glatt oder kreiselförmig, vollkommen bergamottförmig, nach dem Stiele zu stumpfspitz, 2¼" breit u. nur 2¼" hoch. — An älteren Bäumen, besonders am Hochstamme, bleibt sie meist kleiner, 2" breit 1¾" hoch u. wird auch nach dem Stiele zu stärker abnehmend, stumpfkugelförmig. —

Kelch: ziemlich stark, geschlossen oder halboffen, oft verschoben, flach eingesenkt, umgeben mit flachen Beulen, auch mit Erhabenheiten über die Frucht hin. —

Stiel: etwas stark, grün mit gelbbraunen Flecken, 1½" lang, oft ziemlich vertieft, gewöhnlich mit einigen Falten. —

Schale: etwas rauh gelbgrün, später aber etwas mehr gelblich, oft mit leichten, rostartigen —

weiß mit flammigem Röthe, dabei besonders auf der Schattenseite stark graugelb berostet u. auffällig hellbraun oder weißgrau punktirt. — Diese Punkte, der Rostüberzug u. der lange Stiel sind das Charakteristische der Frucht. —

Fleisch: schön weiß, um's Kernhaus etwas körnigt, saftvoll halbschmelzend, von gutem gezuckertem ~~gewürztem~~, wenn auch schwach gewürztem, muskatellerartigem Bergamott=Geschmack. —

Kernhaus: breitherzförmig, stark hohlachsig. Kammern enge, mit ziemlich vielen, starken, hellbraunen oder schwärzlichen, oft tauben Kernen.

Reife u. Nutzung: Anfang bis Mitte 7bre, wird bald teig, doch etwas früher gebrochen, auch länger haltbar. —

Baum: wächst lebhaft u. schön. Sommertriebe nicht lang, aber stark, fast mit keiner Wolle bedeckt, lederfarbig mit sehr wenigen ganz feinen Punkten. Blätter eiförmig mit auslaufender u. auch mit etwas vortretender Spitze, 1¾" breit, 2½" lang, etwas undeutlich wollig, ganzrandig oder nur undeutlich gezähnt, ziemlich lang gestielt. —— blüht oft halbgefüllt u. ist sehr fruchtbar. — trägt auch nach Diel büschelweise. —

K. II. Rundliche Birn: Tafel Bi: Ord. 1.a. Gan~~schm~~fleischige

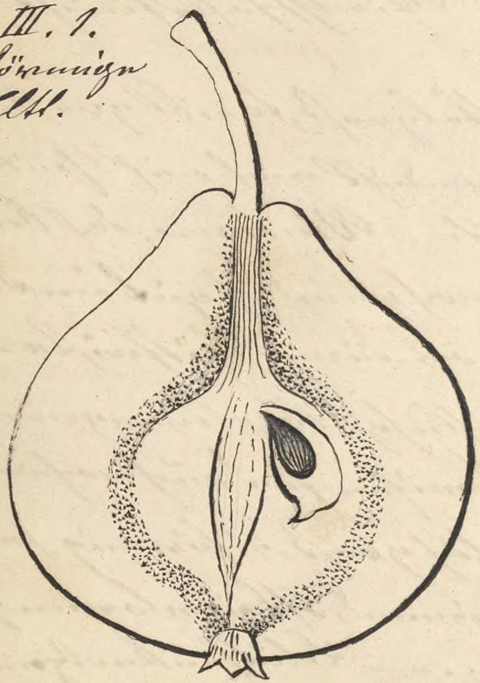
N.o 20. Frühe Schweizerbergamotte. *† Brunner.

Bergamotte panachée.

D: I, 2(3). 1.

J: III. 1.

eiförmige Zltt.



Gestalt: kreiselförmig bis birnförmig, nur eine bergamottförmig 2½" breit u. abnehmend oder ½" länger. —

Kelch: meist stark- u. langblättrig, etwas wollig, offen, obenauf u. flach, oft in etwas Falten.

Stiel: oft lang, 2½", gelb u. braunroth, grau punktirt u. holzig, schwach gekrümmt oder obenauf, oft in Beulchen. —

Schale: fein, glatt, hell gelblichgrün, gelb u. grün gestreift, später citronengelb ohne Streifen (: damit schon zeitigt? :) selten geröthet, doch mit grünbraunen Punkten u. öfters etwas Rost, auch mit einem fast verschwindenden Rostfleck an dem Stiele.

Fleisch: weiß, feinkörnig, sehr saftvoll, halbschmelzend, von gewürzigem süßweinigem, etwas bergamottartigem Geschmack. —

Kernhaus: zwiebelförmig, stark hohlachsig, Kammern geräumig, mit wenig vollkommenen schwarzbraunen Kernen mit Knöpfchen. ——

Reife u. Nutzung: Ende August – Mitte 7ber, dauert, etwas früher abgenommen, bis wenige Wochen. Als Tafel- u. Wirthschaftsfrucht schätzbar u. schön. ——

Baum: wächst gut u. kräftig, wird aber nur mittelgroß, treibt großen, halbgefüllten Blüthen, gibt schöne Pyramiden, gedeiht auch auf Quitte, ist recht tragbar, erfriert aber leicht in kalten Wintern, doch kommt er als Niederstamm gegen andern Sorten noch ziemlich gut im Freien fort. – Nach Lucas, leidet die frühe Blüthe oft durch Spätfröste. —

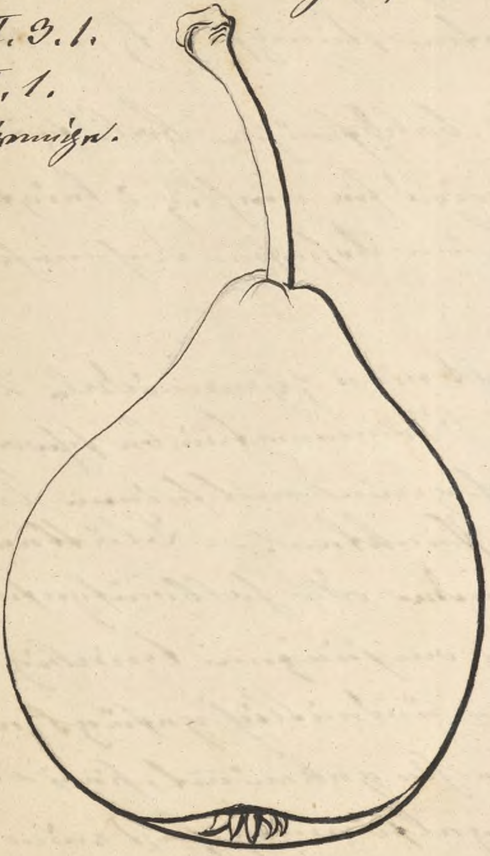
Sommerzweige: oft oben gerundet u. stufig, röthlichgelb, olivengrün u. gelb gestreift u. schmutzigweiß punktirt. Die Zweige sind auch noch am zweijährigen Holze sichtbar. — Blätter ziemlich groß, eiförmig, kurz gespitzt, meist 2" breit, 3" lang, zum Theil auch rund, oft gewellt, gezähnt, einzelne ganzrandig, mitunter halbwollig. — Blüthenknospen groß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, halbwollig. ——

Anmerkung: Die späte Schweizerbergamotte, reift im 9ber–10ber und den Baum ist noch empfindlicher als denn die Herbstbergamotte. —

K. I. Längliche ~~Rundliche~~ Bon: Tafel L: Ord: 2.1. Mürbfleischige.

N.o 21. Große Sommercitronenbirne *++ Baume.

D: II. 3.1.
J: III. 1.
eiförmige.



Gestalt: bauchig eirund, nach dem Stiele zu stumpf kegelförmig oder schwach birnförmig, oft etwas ungleich in der Rundung, ziemlich groß, 2½" breit u. 3 - 3¼" lang. – Oft baut sie sich auch mehr länglich. —

Kelch: meist geschlossen, aufrecht, flach oder etwas eingesenkt, mit einigen feinwolligen Beulchen umgeben. —

Stiel: mittelstark, bis 2¼" lang, obenauf, wie eingesteckt, bisweilen wo er auf der Birne aufsitzt, wulstig, hellgrün theilweise braun röthlich. —

Schale: nicht zu stark, glatt, hellgrün, später blaßcitronengelb, selten mit etwas schwachen röthlichen Streifen, doch mit vielen feinen Punkten u. etwas Rost, besonders um Kelch u. Stiel. —

Fleisch: mattweiß, etwas körnigt u. um's Kernhaus steinigt, halbschmelzend oder rauschend, von süßsäuerlichem angenehmem Geschmack. ——

Kernhaus: länglichrund, fast eiförmig, nach unten stumpfspitz, mit wenigen braunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Ende August, meistens im 7ber, bald früher bald später. Muß abgenommen werden, ehe sie gelb wird, sonst wird sie weichlig u. kriegt u. verliert viel von ihrem Werthe. Dient noch zum Kochen doch mehr zum Dörren. ——

Baum: wächst stark u. ist gesund, wird groß u. macht einen pyramidalen Krone, die sich stark belaubt, ist auch sehr tragbar. Sommertriebe schwach wollig, mit ziemlich abstehenden Augen, bräunlichgrün mit feinen länglichen hellbraunen oder ockergelben erhabenen Punkten. — Blätter eiförmig, oder länglich eiförmig mit auslaufender oder halbaufgesetzter Spitze, 2" breit, 3" lang, auch öfters rundlich u. an jüngeren Trieben Blättern eirund, ganzrandig oder gekerbt u. undeutlich gesägt, etwas undeutlich wollig, flach, nur wenig nach der Spitze hin gekrümmt, hie u. da etwas wellenförmig. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz, etwas weiß oder gelbwollig. ——

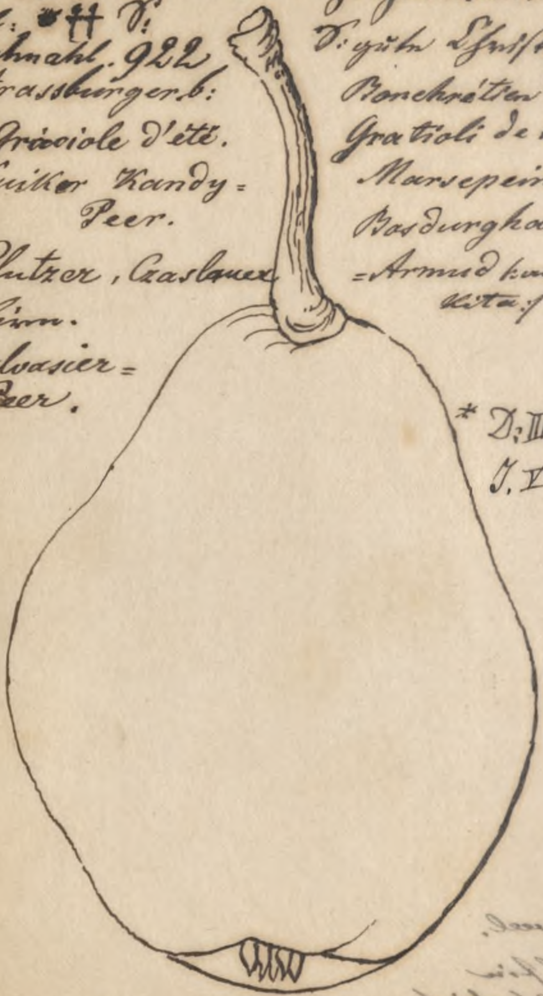
http://rcin.org.pl

XII * Rundliche Sommer=Tafelbirne. Ord: 26. Mün. [illegible]

No 22. Sommer=Apothekerbirne.

Diel: [illegible] V.
Dochnahl. 922
Strassburgerb:
Graciole d'été.
Suiker Kandy=Peer.
Plutzer, Czaslauer birn.
Malvasier=Peer.

D: gute Christbirne.
Bonchrétien d'été.
Gratioli de Roma.
Marsepein=Peer.
Bosdurghan=
=Armud kaur Nikita.



* D: III, 3, 1.
J. V. 1.

~~Gestalt: länglich kegelförmig, der langen grünen Herbstbirne ähnlich, nach dem Kelch hin stark abnehmend abgeplattet, nach dem Stiele zu meist auf einer Seite etwas eingebogen, am Hochstamm mittelgroß, 1¼" breit, gut 2¼" lang, am Zwergbaume gezogen, 2¼" breit, 3" lang.~~

~~Kelch: langgespitzt, offen, sternförmig, meist flach stehend.~~

~~Stiel: sehr stark, etwas fleischig, obenauf wie eingesteckt, oft schief neben einer Fleischbeule.~~

~~Schale: ziemlich stark, blassgrün, später schwefelgelb, bisweilen etwas geröthet, stets mit vielen auffälligen bräunlichgrünen Punkten und etwas Rost, besonders um den Kelch.~~

~~Fleisch: schneeweiß, fein, abknackend, butterhaft, von sehr angenehmem süßen muskatellerartigen Geschmack, der Besten Birne ähnlich, besser als der meisten Sommerbirnen.~~

Kernhaus: klein. Kammern enge, meist taubkernig.

Reife und Nutzung: Anfang bis Mitte Aug., dann bis zum Mehlwerden haltbar. Ist zu allen Zwecken sehr gut zu verwenden und gekocht sehr delicat.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gemäßigt u. schnell, ist an seiner dünnen Belaubung u. an seinem im Winde wie die Pappelblätter zitternden Laube leicht kenntlich.

In Süd=Tyrol: Zuckerbirne.

http://rcin.org.pl

II

…er ist aber wenig fruchtbar, auch eigensinnig auf Standort u. Boden, so daß er nicht geschätz[illegible] [illegible] Orten die Früchte aufzuziehen. In Hausgärten, besonders zwischen Gebäuden ist er noch am tragbarsten.

Blätter: breitelliptisch, 1¼" breit, fast 3" lang, öfters auch [illegible] und eiförmig, glatt, feingesägt, etwas schüsselförmig und wellenförmig, mit feinen [illegible] auf den Mittelrippen.

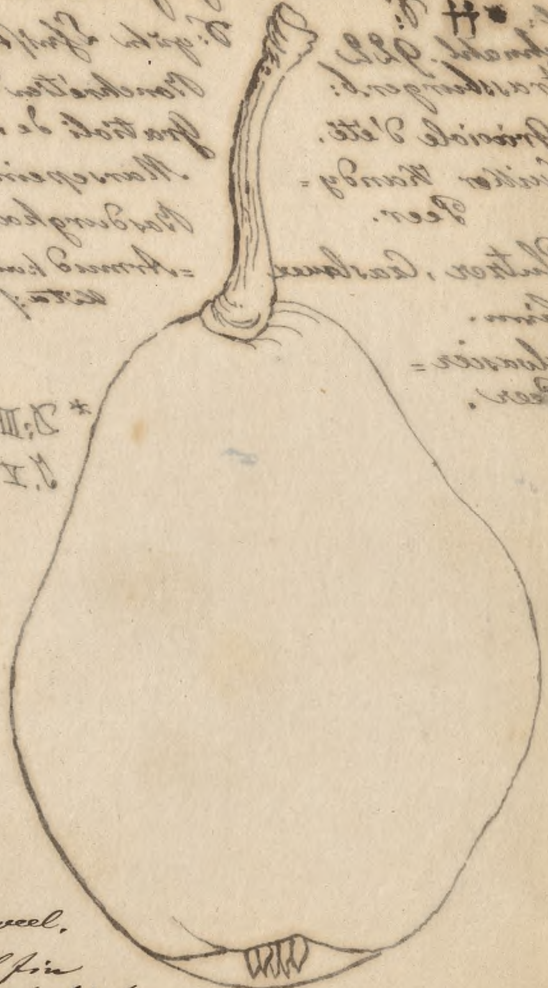
Blattstiel dünn, oft bis 2" lang, meist etwas geröthet.

Blüthenknospen groß, länglich kegelförmig, gemäßigt spitz, doch nicht stechend, schwärzlichbraun. —

Sommerzweige [illegible], etwas [illegible] röthlich, gegen oben graubräunlich, [illegible] *)

Heimath u. Ursprung: Ist wahrscheinlich eine alte deutsche Frucht oder sie ist doch schon sehr lange bei uns bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 240. Christ Hdb. S. 100. [illegible] alle übrigen Autoren haben [illegible] Synonymen sind hauptsächlich: Sommergute [illegible], [illegible], [illegible] und Zuckerbirne, Bonchrétien d'été, Gracioli, Graciolé d'été. Graciolé de Roma, Safran d'été, Sailer Handy Peer, [illegible]. Marsepein-Peer, Canele, Kaneel-Peer etc. [illegible] auch als Bosburghan Armud [illegible] In Süd-Tyrol heißt diese Frucht Zuckerbirne. *) Am Hochstamm wird die Frucht meist weniger groß.



* D: III, 3, 1.
L. V. 1.

KI

N: 23. Punktirter Sommerdorn. — Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord. 1. a. Zartfleischige.

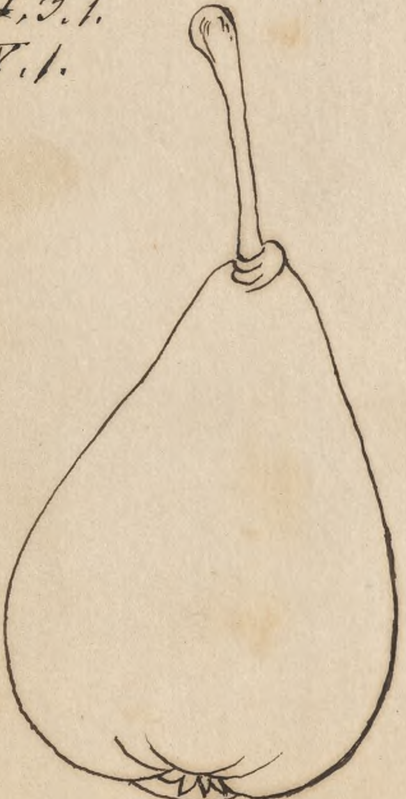
** ++! P. Epine d'Eté.

L'Epine d'été pointée.

Æ.

D: I, 3. 1.

J: IV. 1.



~~Gestalt: länglich kegelförmig, der langen Grünen Sommerbirne ähnlich, auch der Kelch sehr sanft [illegible] abgestumpft, nach dem Stiele zu meist auf einer Seite etwas eingebogen, [illegible] mittelgroß, 1¾" breit, gut 2¼" lang, [illegible] größer, 2¼" breit, 3" lang.~~

~~Kelch: langgespitzt, offen, sternförmig, meist flach stehend.~~

~~Stiel: stark, etwas fleischig, [illegible] Fleischbeule.~~

~~Schale: ziemlich stark, [illegible] hellgelb, bis [illegible]~~ bräunlichgrünen Punkten u. ~~etwas [illegible]~~

~~Fleisch: [illegible] butterhaft, [illegible] süßem [illegible] Geschmack, [illegible] als der [illegible]~~ Rothe Sommerdorn.

Kernhaus: ~~durch feine Körnchen angedeutet,~~ vollachsig, Kammern sehr groß, mit ziemlich vielen, großen, hell kaffeebraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte 7br, dann [illegible] haltbar, wenn etwas vor der Reife gebrochen. In kältern Sommern reift sie meist erst Anfang 8br u. hält sich ziemlich den Monat hindurch. Eine delicate Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, schön

[illegible]

[illegible]

[illegible] — Mit Recht [illegible]

Pflanzung der Sorte [illegible] empfohlen.

Blätter: [illegible]

[illegible]

Blüthenknospen: länglich [illegible]

[illegible]

[illegible]

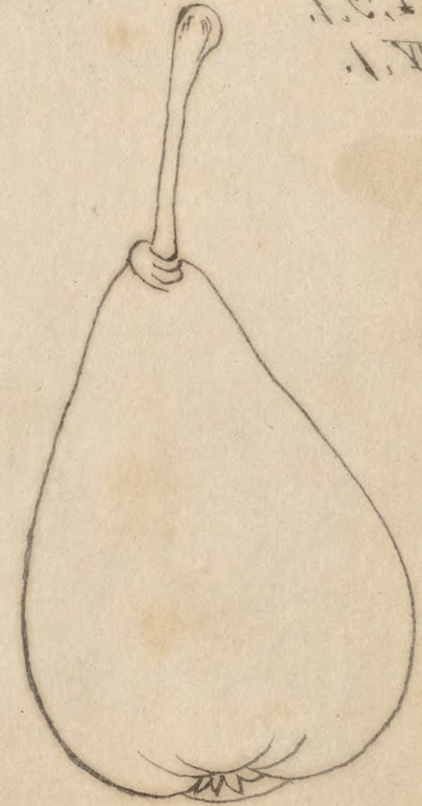
[illegible]

Literatur und Synonyme: [illegible]

L'Epine d'été pointée [illegible]

von Flotow in [illegible]

J.



K. I.

No 24.

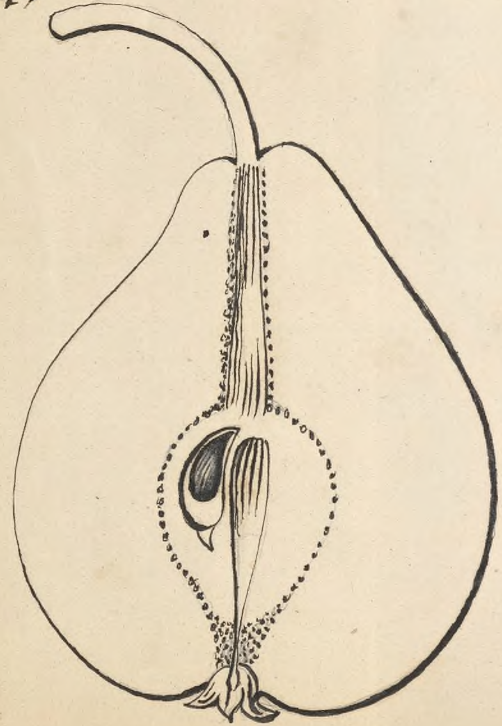
D: I, 3. 1.

J: IV. 1. mit, elliptischem Blatt.

Längliche Von: Tafelbirnen. Ord. 1. a. Ganzblättrige

Amanlis Butterbirne ** † Sommer

Beurré d'Amanlis. (: Hubard u. Kessoise :)



Gestalt: ergeben sich aus der Abbildung; einzelne Früchte sind etwas länger; birnförmig mittelgroß oder groß, etwas abgeflacht 3" breit u. fast 4" hoch. ——

Kelch: ziemlich feinblättrig oft kurz, gelbgrün, etwas wollig offen, sternförmig. ——

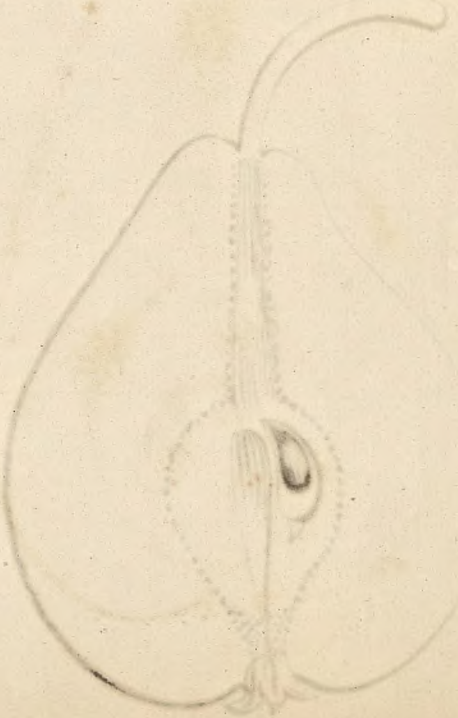
Stiel: grün, braun punktirt, schwach gekrümmt, wie angedreht. ——

Schale: glatt, grüngelb, sonnenwärts nur wenig goldgelb oder bräunlich angelaufen, mit vielen feinen, braunen Punkten u. Rostflecken, wie die holzfarbige Butterbirne, u. fühlt sich ziemlich etwas rauh. ——

Fleisch: fein, weiß, saftreich, ganz butterhaft u. süß, sehr gewürzig u. muskirt, doch hängt den

Geschmack (: wie auch der Rostüberzug :) sehr von der Witterung ab. —
<u>Kernhaus</u>: ist nur durch feine Körnchen angedeutet, stark hohlachsig, mit meist unvollkommenen Kernen. —
<u>Reife u. Nutzung</u>: Mitte bis Ende 7ber. Wird schnell teig. Dies ist ihr hauptsächlichster Fehler. Tafelfrucht ersten Ranges. —
<u>Baum</u>: treibt ziemlich kräftig u. trägt reichlich. — Blätter elliptisch, $1\frac{3}{4}$" breit, bis $2\frac{3}{4}$" lang, oft breitlanzettförmig, seltener eiförmig, längeren kürzer gespitzt, fein ziemlich scharf gesägt, etwas schiffförmig u. mehrfach wellenförmig, glatt, ziemlich dunkelgrün u. glänzend. —

Von dieser Sorte gibt es eine gestreifte Abart, die Beurré d'Amanlis panaché, deren Frucht nach Bivort gleicher Form u. Qualität mit der Stammmutter hat, sie ist nur mehr oder weniger gelb gestreift. —

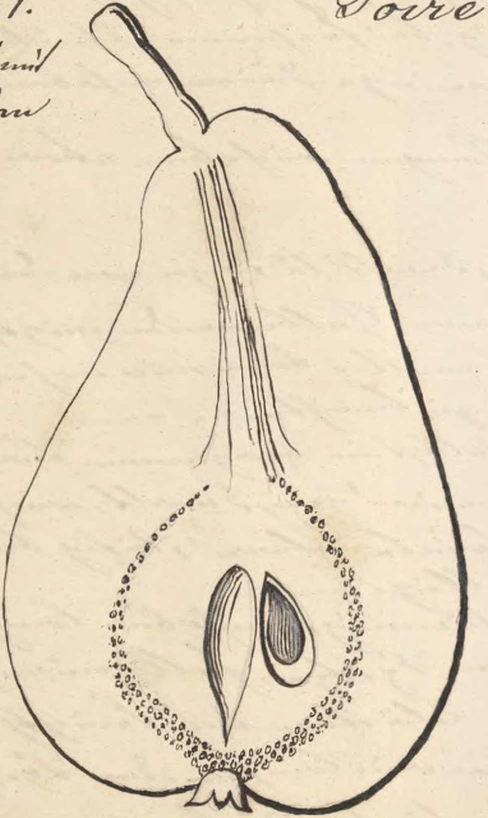


K. I. Längliche Würz:tafelbirnen. Ord: 1.a. Zartfleischige

N° 25. holländische Feigenbirne **† Baum.

Poire Figue. (: bei Gratenstein Zwiebelbirne :)

D: I. 3. 1.
J: II, 1 mit wimmernden Bltt:



Gestalt: sehr veränderlich, 2½ breit, 3–3½" hoch, meist konisch, in großen Exemplaren auch oft flaschenförmig, oft 4–4½" hoch, 2½" breit, nach dem Stiele macht sie meistens nur auf einer Seite eine starke Einbiegung, an dem gewöhnlich etwas übergebogenen Spitze bald merklich, bald sehr wenig oder gar nicht abgestumpft. Die Rundung ist oft uneben, u. die Oberfläche überhaupt etwas beulig. —

Kelch: offen, ziemlich langgespitzt, hartschalig, liegt zuweilen etwas auf, sitzt bald etwas stärker, bald nur wenig vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben. —

Stiel: dick, oft etwas fleischig, ¾" lang, gerade, u. meist wie aufgesteckt, u. durch einen Wulst der Spitze zur Seite gebogen. —

Schale: stark, ziemlich glatt, mattgrün, etwas beduftet, ausgereift grüngelb, sonst kaum etwas gelbgrün, mit vielen feinen grün umrändelten Rostpunkten, bisweilen mit rothen, undeutlichen, bräunlichen Röthe, Rostanflüge häufig. Geruch fehlt.

Fleisch: fast weiß, um das Kernhaus ein wenig körnig, bei frühem Pflücken ganz schmelzend, von delikatem, gewürzreichem, durch geringe Säure erhobenem Zuckergeschmacke. ——

Kernhaus: hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit langen, nach oben etwas spitzen, fast schwarzen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Pflückzeit gegen Michaelis. Muß wohl 12 Tage vor der Baumreife gebrochen werden, ehe sie auch nur die Spur von Gelbwerden zeigt; zu spät gebrochen wird sie nicht schmelzend, sondern schnell welk u. kann nur noch zum Dörren u. Welken verwendet werden. Dies ist sehr zu beachten. ——

Baum: wächst stark, macht etwas lichte Krone, ist selbst im magern Boden gesund u. fruchtbar, gedeiht in schweren ebenso gut, wird groß u. alt, wächst für Pyramide auf Wildling fast zu stark. — Sommertriebe etwas stufig, bräunröthlich, stark punktirt u. nach oben etwas wollig. ——

Blätter: der Sommerzweige ansehnlich groß, eiförmig, nach oben langelliptisch, wie bei St: Germain, mit einer starken Spitze, hellgrün, glänzend, undeutlich gezahnt, 2" breit, 3" lang. — Blätter des Fruchtholzes länglich eirund, oft etwas herzförmig mit der auslaufenden Spitze fast 3½" lang, etwas wollig, nach Innen meist hingebogt, einzelne ganzrandig, hie u. da etwas schiffförmig u. wellenförmig, auch Innen meist sichelförmig. –
Blüthenknospen kurzkegelförmig, sanft gespitzt, kastanienbraun. ——

http://rcin.org.pl

K. I.
No. 26.
D: I, 3. 1.
J: II, 1. mit einigen Lbtt.

Längliche Bir: Tafelbirnen. Ord. 1. b. Zartfleischige.

Englische Sommerbutterbirne. **† Sommer.

Beurré d'Angleterre. Poire d'Amande.

Mandelbirne.

Gestalt: birnförmig, oder auch etwas mehr eirund, u. öfters weniger lang gespitzt, meist 2¼" breit u. 3" lang. —

Kelch: grüngelb, steif, offen, oft fehlend, fast eben flach. —

Stiel: 1¼" lang, oft länger, meist stark, obenauf, wie eingedrückt. —

Schale: etwas fein rauh, hellgrün, später hellgelb, selten etwas undeutlich geröthet, doch mehr oder weniger fein hellbraun berostet u. stark punktirt. —

Fleisch: weiß, fein, sehr saftvoll, butterhaft, von schwach weinigem erhabenem Zuckergeschmack. (: Je länger gewachsen, um so saftreicher voll wenn sie sind :). —

Kernhaus: klein, zwiebelförmig, mit mehr oder weniger dickförmi=
gen schwarzen Kernen.

Reife u Nutzung: Mitte bis Ende 7ber hält nicht lange, etwas früher gebrochen, jedoch 14 Tage, wohl auch noch länger.

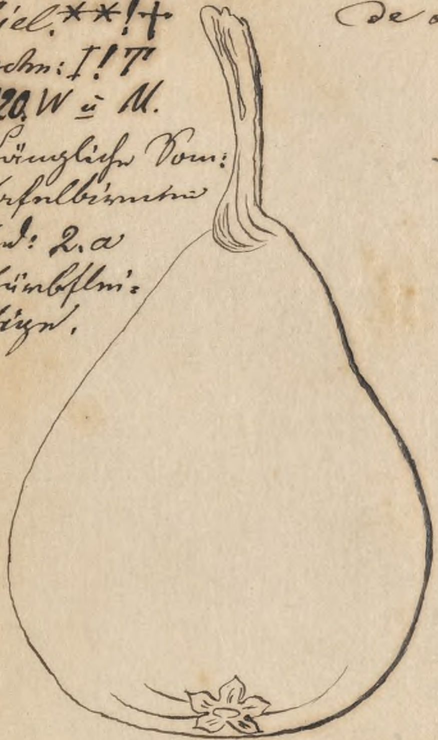
Baum: wächst stark, macht gewölbte Krone, ist gesund u tragbar. Will nach Diel trockenen, nach Oberdieck warmen fruchtbaren Boden, wenn die Früchte groß u gut werden sollen; gedeiht auch auf Quitte, besser jedoch auf Wildling. –

Blätter: eirund, mit mehr weniger langer sanft auslaufender Spitze, meist 1½" breit, 2¼" lang, oft unterhalb etwas wollig, fein= doch nicht scharf gesägt, meist etwas schifför= mig u wellenförmig, auch meist schwach sichel= förmig gekrümmt. – Sommerzweige dun= kelolivengrün, gegen oben röthlich, fein weißlich punktirt. – Blüthenknospen, kurz= kegelförmig, fast stumpfspitz, dunkelbraun. –

K I *1: 6. Rousselet, Rubella-vera, Rousselet.

No 27. Rousselet von Rheims **!† D II. 3.1. Luc. I. 2a. Jahn V. 1. Le Rousselet de Rheims. Rousselet von gut.

Diel: **!†
Dochn: I!T
No 220. W u. M.
*Länglicher Som: Zuckerbirnen
Luc: 2.a
Mundschnit: fähign.



~~Gestalt: kreiselförmig, mehr bergamottförmig, 1 7/8" br: 2 1/4 – 2 1/2" hoch an Gestalt und Größe ähnlich [illegible] als [illegible] abgebildet, auch mehr eingedrückt [illegible].~~

~~Kelch: meist kurzblättrig, [illegible] aufliegend, flachstehend, bisweilen mit etwas Beulchen [illegible] umgeben [illegible].~~

~~Stiel: stark, bis 1 1/2" lang, gewöhnlich [illegible] oft etwas eingebogen.~~

~~Schale: [illegible] hellgelb mit Grün [illegible], fast zur Hälfte dunkel bräunlich geröthet mit vielen feinen grauen Punkten, auch etwas Rost, wohlriechend.~~

~~Fleisch: mattweiß, grobkörnig, [illegible] saftig, [illegible] etwas schmelzend, von ganz eigenem gewürzhaften, etwas bisamartigen Geschmack.~~

~~Kernhaus: sehr enge, hohlachsig, Kammern klein mit [illegible] Kernen.~~

Reife: Mitte 7ber, oft mit [illegible] 8, kaum 14 Tage, meist in den [illegible] – Ist noch [illegible] und in wichtigen [illegible] Stolz der Franzosen und hier im [illegible]

Unter 81. nach Diel.

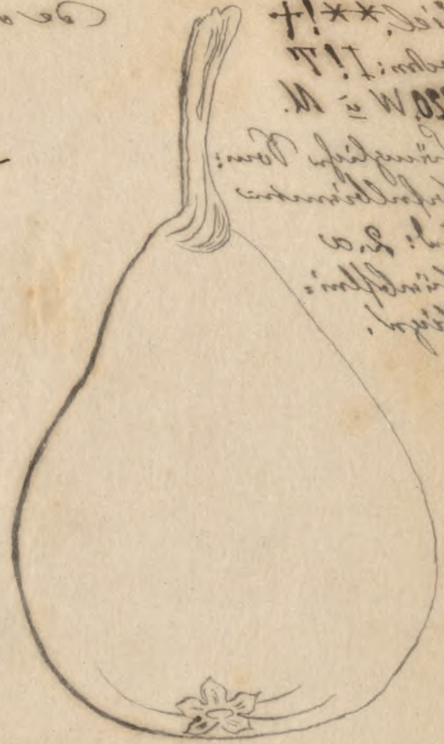
Baum: ziemlich groß, wächst mit etwas zerstreut stehenden Zweigen, trägt öfters selbst schon [illegible] in [illegible] [illegible], bildet aber öfters in kalten [illegible] [illegible] ist er [illegible] auf [illegible] in Pyramidenform zu erziehen. — Derselbe ist kräftig und seine Laube [illegible]

Blätter sind [illegible] gestielt, nach beiden Enden fast gleich spitz, 1 3/4" breit, 2 3/4" lang, auch öfters [illegible] elliptisch u. eiförmig, glatt [illegible] fein gesägt, meist flach, doch der Rand oft nach außen gekrümmt, die Spitzen etwas umgebogen, [illegible] ausstehend, [illegible] glänzend, [illegible] bläulich grün u. [illegible] etwas steif u. lederartig. —

Blüthenknospen: kleine, kurz kegelförmig [illegible] mit etwas [illegible]

Sommerzweige: schwärzlich [illegible] dunkelgrünbraun, wie mit einem Silberhäutchen überzogen, schmutzig-gelb punktirt.

NB. Sind geschält u. getrocknet [illegible] aus dem Gegend von [illegible] [illegible]. Auch selbst mit den Schalen getrocknet, gibt sie [illegible] Schnitze.

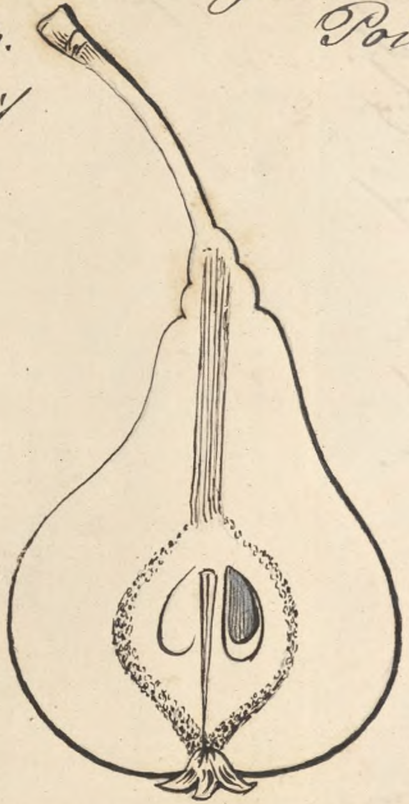


K. I. Längliche Rou: Tafelbirn Ord 1. Zartfleischige.

No 28. Junkerbirn. †† Sommer.

Poire de Chevalier.

D: III. 3. 3.
J: II. 1. mit grünen Blt.



Gestalt: schön länglich birnförmig, doch auch kürzer gebaut u. etwas mehr bauchig, mittelgroß, 2–2¼" breit, bis 3" lang, selten an Hochstämmen größer. —

Kelch: groß, offen, in schwacher schüsselförmiger Einsenkung, von welcher aus sich oft die eine Seite der Frucht mehr erhebt. —

Stiel: 1½" lang, holzig, ziemlich stark, obenauf, in Fleischringeln, meist schief. —

Schale: etwas stark, grün, mit bräunlichem Roth, später gelbgrün, mit hellem Röthe, dazwischen zuweilen grünen u. gelben Streifen u. mit feinen dunkelgrünen Punkten, selten etwas Rost, doch in naßkalten Sommern mit Rissen u. schwärzlichen Rostflecken. —

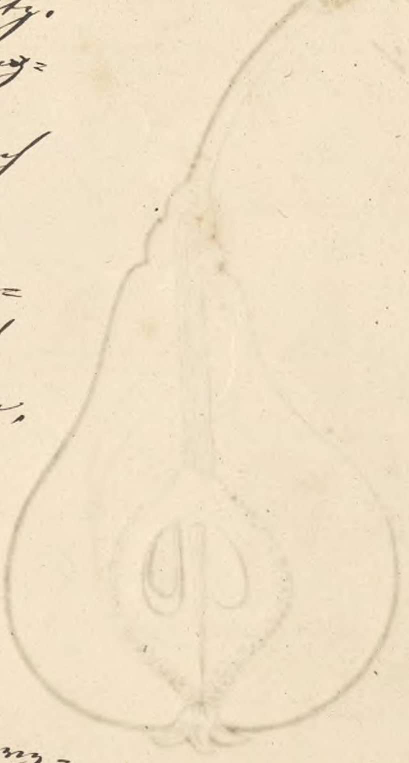
*ziemlich spitz, schwarzbraun. —

Fleisch: gelblichweiß, körnigt, abknackend, fast honigsüß, schwachgewürzt; in überreifem Zustande herbe, im richtigen Zeitpunkte sehr angenehm. —

Kernhaus: klein, länglichrund, nach oben spitz. Kammern enge, mit wenigen vollkommenen länglichen spitzen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Ende 7ber 8 Tage. — dient nach zum Rohgenuß, auch zum Birnhonig. —

Baum: wächst stark u. groß; anfangs pyramidal, doch hängen die Äste später über. Durch Grindig werden geht öfters ein Zweig verloren, doch ersetzt ihn der Baum bald wieder u. da er sich überhaupt dauerhaft zeigt, auch ziemlich fleißig trägt, so ist die Anpflanzung zu empfehlen. — Sommerzweige oft rostig u. warzig, gelblichgraubraun, gegenüber röthlichgrau weißgrau punktirt. — Blätter eirund, oft herzförmig mit langgezogener, schön auslaufender Spitze; auch eiförmig die kleineren Blätter auch fast lanzettförmig, oft ungleich in den Blatthälften, glatt ganzrandig, u. nur an der Spitze gesägt, etwas schiffförmig, wenn halbzirkelförmig, groß 1 3/4" – 2" breit bis 3 1/4 lang dunkelgrün. — Blüthenknospen länglich kegelförmig * grau



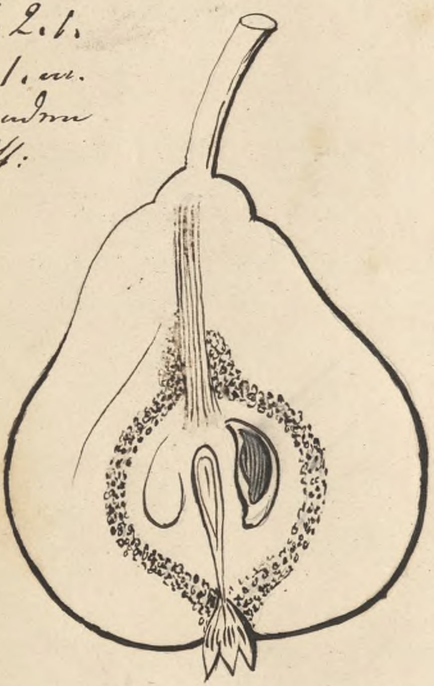
http://rcin.org.pl

K.I. Längliche Pom: Tafelbirnen. Ord. 1.b. Zartfleischige.

No 29. Volltragende Bergamotte. *++ V-Herbst.

Bergamotte fertile. /: Sinclair :/

D: I.2.1.
J: II.1.a.
[illegible]
Lett:



Gestalt: kreiselförmig, kurzzugespitzt, fallender bergamottförmig, mittelgroß, 2" breit u. 2¼ hoch, am Hochstamm meist etwas kleiner.—

Kelch: klein, spitz, hartschalig, offen, ziemlich eingesenkt.—

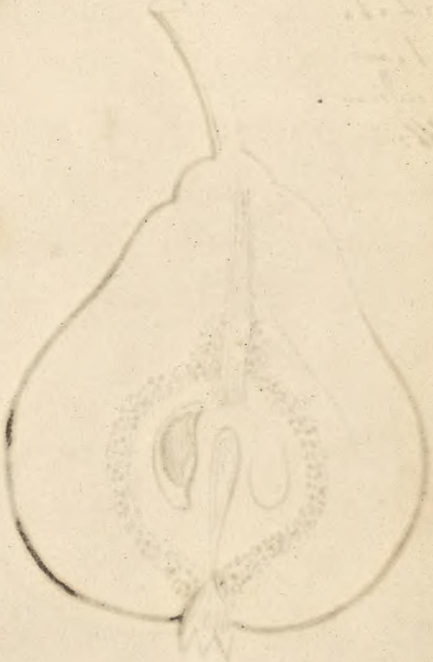
Stiel: stark, fleischig, bis ¾" lang, obenauf ein eingesteckt, oft mit Fleischringeln.—

Schale: glatt, gelbgrün, später hellcitronen=gelb, ohne rothe Röthe, doch öfters sanft geröthet, mit vielen bräunlichen, oft nicht starken Punkten, wodurch sie bisweilen fast so gesprenkelt, wie die Forellenbirne wird, auch mit mehreren wenigen feinen Zuständen: Rost.

Fleisch: schön, weiß, körnigt, bisweilen etwas steinigt, im Kerne rau=schend, doch auflöslich, saftvoll, von recht angenehmem süßem Bergamotten-Geschm.

Kernhaus: nicht hohlachsig, mit engen Kammern u. vielen schwarzen, starken, spitzeiförmigen, vollkommenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Ende Jänner u. durch 8, selten 14 Tage. Gute Frucht zu jedem Gebrauch. ——



Baum: wächst stark, aufrecht, wird ziemlich groß, trägt bald u. reichlich, fast jährlich wirklich volltragend. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, gegen oben hellroth, weißgrau punktirt. — Blätter eirund, mit langgezogener auslaufender Spitze, auch öfters eiförmig u. elliptisch, 1½" breit, 2½–2¾ lang, glatt, meist scharf gesägt, schwach schüsselförmig u. wellenförmig, Spitze etwas sichelförmig u. oft spiralförmig gekrümmt. Stiel bis 2¾" lang. — Blüthen-Knospen mäßig dick, kegelförmig, stumpf-gespitzt, bisweilen gelbwollig. ——

Dieser Baum verdient mehr fleißige Anpflanzung; umso mehr da seine Frucht wohlschmeckend ist u. sich jeder Zeit gut ausbildet. ——

http://rcin.org.pl

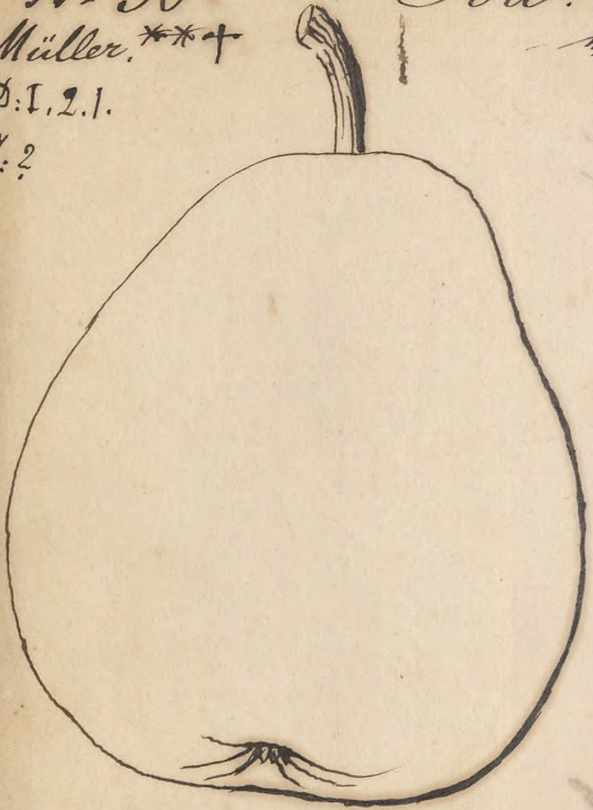
K III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. b Ganzblättrige.

No 30 **Ida.** Aus dem Kerne der Napoleons Butterbirn von Müller in Züllichau erzogen.

Müller. **+

D: I. 2. 1.

J: 2.



Gestalt: der Weißen Herbstbutterbirn ähnlich, $2\frac{3}{4}$" breit, stark $3\frac{1}{4}$" hoch, bisweilen um $\frac{1}{4}$" weniger breit u. hoch.

Kelch: sehr klein, offen, feinblättrig, trocken sitzt.

Stiel: dünn $\frac{3}{4}$–1" lang, braun mit einzelnen hellgelben Punkten, etwas vertieft, mit einigen Erhabenheiten u. obenauf etwas schief.

Schale: stark, rauh, beduftet, hellgrün, später mehr gelblich, oft berostet, besonders um den Stiel, an der Sonnenseite hellschmutzigbraun ~~braun~~ geröthet, auf dem Roste lackroth durchschimmernd, zuweilen bis nach der Kelchwölbung schmal rothgestreift, auf der Schattenseite zahlreich hellbraun punktirt.

Fleisch: weiß, butterhaft, von einem der Weißen Herbstbutterbirn ähnlichen Geschmack.

Kernhaus: Kammern enge, meist mit zwei vollkommenen hellbraunen langzugespitzten Kernen.

Reife: vom Ende 7ber bis Ende 8ber, in guten Jahren bisweilen früher. Darf nicht zu früh gepflückt werden.

http://rcin.org.pl

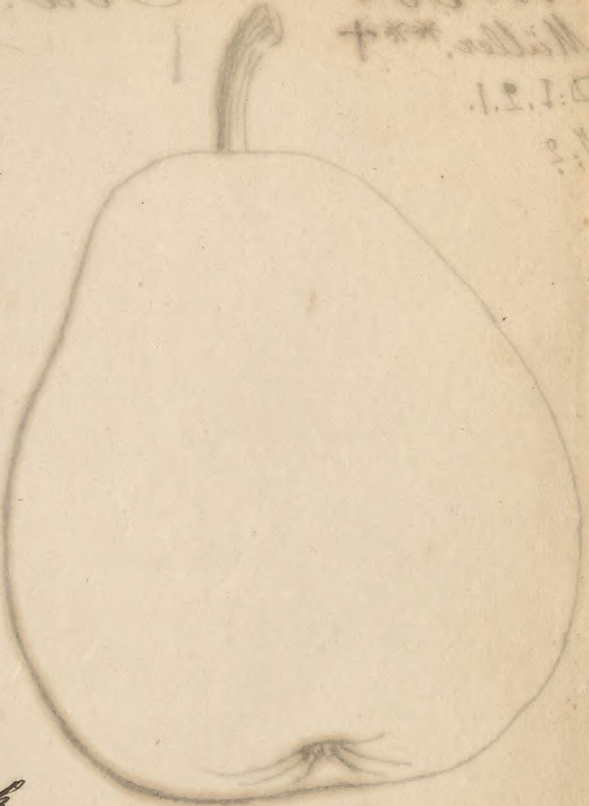
Baum: wächst lebhaft, treibt gemäßigt, bildet eine etwas breite pyramidale Krone. Trägt jährlich voll, ist nicht empfindlich in der Blüthe, doch besser als Pyramide zu erziehen, da die sehr schweren Früchte, wegen ihres dünnen Stiels, vom Winde leicht abgeworfen werden. —

Blatt: 2½ – 3" lang, schiffförmig, glatt, fein gezahnt, langgespitzt. Blattstiel dünn 1" lang. —

Sommertriebe: dunkelbraun, an der Sonnenseite graulichbraun, mit länglichen grauen Punkten. —

Augen: klein, herzförmig, abstehend, scharfgespitzt. Augenträger sehr erhaben, glatt.

NB: Frucht hat in Form, Färbung u. Geschmack oft viel Ähnlichkeit mit der holzfarbigen Butterbirne /: Liegels Dechantsbirne N° 33 :/, ist aber stets größer als diese u. reift auch früher.



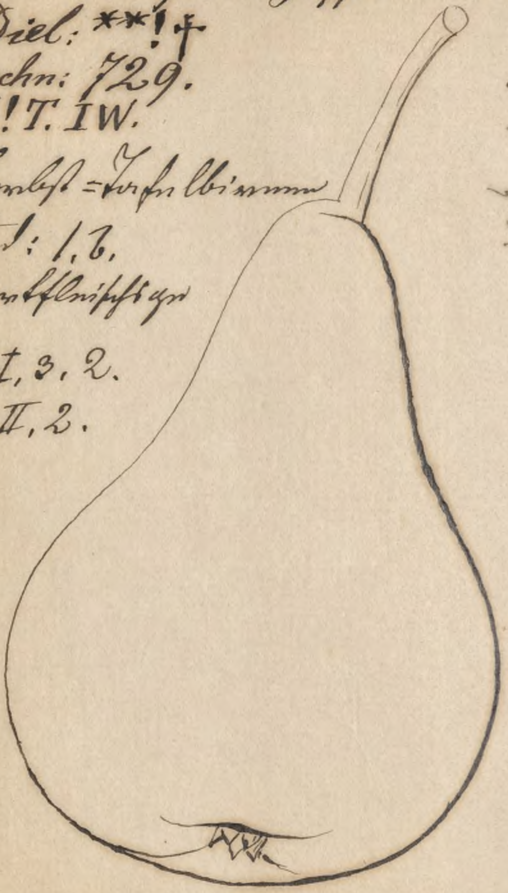
K III *Längliche 1:42. Herzogenbirne ~~Conopia~~ Bosciana :/ Verte + longue :/ Passe Bosc. o Bosc.

No 31. Kaiserin Marianne **! † Diel I. 3.2. Luc III. 16. Jahn II. 2. Calebasse

Salisbury, Bosc's frühzeitige Flaschenbirne.

Bosc's Herzogenbirne.

~~Diel~~: **! †
Dochn: 729.
I!T. IW.
Herbst=Zuckerbirne
~~Ord~~: I, 6.
ganzschmelzender
D: I, 3, 2.
J. II, 2.



~~Gestalt: etwas bauchig birnförmig, o. länglich kreiselförmig, öfters auch schön flaschenförmig, mittelgroß, bisweilen groß, 2½–2¾" breit, 3¼–3¾" lang.~~

~~Kelch: kleinblättrig, kurz, hart, offen, etwas wollig~~ flach u. zwischen feinen Falten.

~~Stiel: hellbraun, mit nußbraunen hellen Punkten 1½–1¾" lang, obenauf, wie eingedrückt, oft mit einem Fleischwulst umgeben.~~

~~Schale: sehr fein, glatt, stellenweise jedoch fein rauh, gelblichgrün, später hellcitronengelb, auch u. wenig oft wenig schön zimtfarbig berostet, bisweilen~~ bräunlich geröthet u. häufig fein braun u. rostfarben punktirt.

Fleisch: weiß, o. gelblichweiß, sehr fein, butterhaft, überfließend, ~~von~~ gewürzhaft gewürzten, sehr angenehmen Zuckergeschmack.

~~Kernhaus: nur sehr fein angedeutet, achsenwenig o. nicht~~ hohlachsig. Kerne ... mit schönen ...

Reife: Ende 7ber, bisweilen erst Mitte 8ber, 8 bis 14 Tage vor der Calebasse Bosc reif. — Eine vortreffliche Tafelfrucht.

http://rcin.org.pl

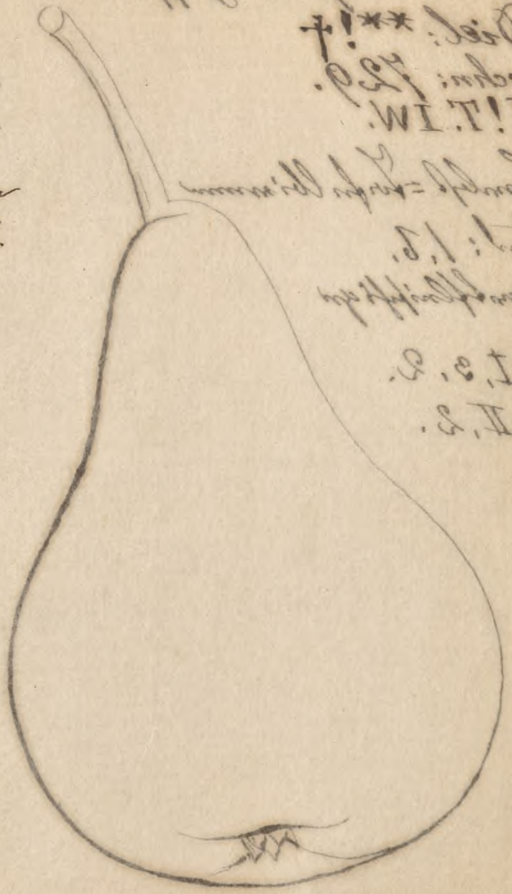
Baum: wächst gemäßigt, scheint schon gänzlich alt z. B. Capiaumont, wird nicht groß, gibt auch Bildung schöner Pyramiden, trägt sehr reichlich, wenn auch nicht jährlich. Kann wohl als Hochstamm in geschützten Gärten noch gepflanzt werden.

Blätter: eirund mit etwas verlaufender Spitze, oft ziemlich länglich, zuletzt auch eiförmig (besonders an alten nicht treibigen Bäumen) oft etwas herzförmig, glatt, fein, etwas fein gesägt, flach, nur etwas wellenförmig, oft groß, 1¾ bis 2" breit, bisweilen noch über 2¾" lang, dunkelgrün, glänzend.

Blüthenknospen: ziemlich groß, kurz kegelförmig, ziemlich stechend spitz.

Afterblätter: lang fadenförmig.

Sommerzweige: grünlich gelbbraun, gegen über [illegible] röthlichbraun, sehr gelb u. weißlich punktirt.



K. IV. Künstliches System = Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige

N° 32. Deutsche Nationalbergamotte. ** † Herbst.

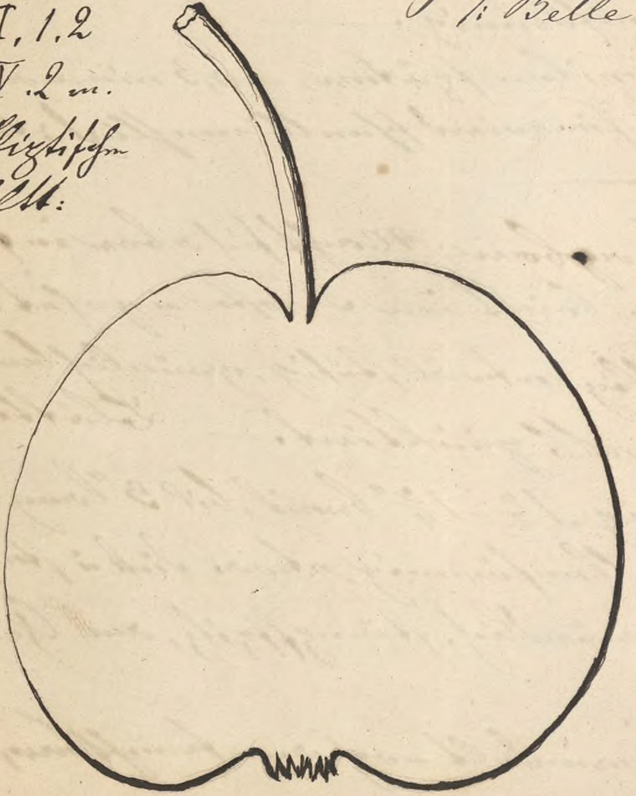
(: Belle et Bonne nicht verschieden :)

D. I, 1. 2

J: IV. 2 a.

elliptische

L. Lt:



Gestalt: groß, bergamottförmig, seltener mehr kopfförmig, sondern nach dem Stiele zu meist etwas stumpfkreiselförmig, 3¼" breit, 3" hoch oder noch etwas niedriger, selten ebenso hoch wie breit, oder die öfters ungleich aufgeworfenen einen Seite etwas höher. —

Kelch: kurzblättrig, halboffen, in geräumiger, meist ebener flacher Einsenkung. —

Stiel: stark, holzig oder fleischig, bis 1¾" lang, wie eingedrückt oder in Beulen versenkt. —

Schale: grüngelb, später citronengelb mit Grün, bisweilen etwas anderartig geröthet, selten berostet, doch sehr fein punktirt. —

Fleisch: weiß, zart, saftvoll, butterhaft, sehr gut, von zuckerartigem Ge=

Bergamottgeschmack. —

Kernhaus: meist gänzlich fehlend, nur strunkartig, mit Fleisch ausgefüllt. Kerne, wenn vorhanden, klein, schwarz, unförmig. —

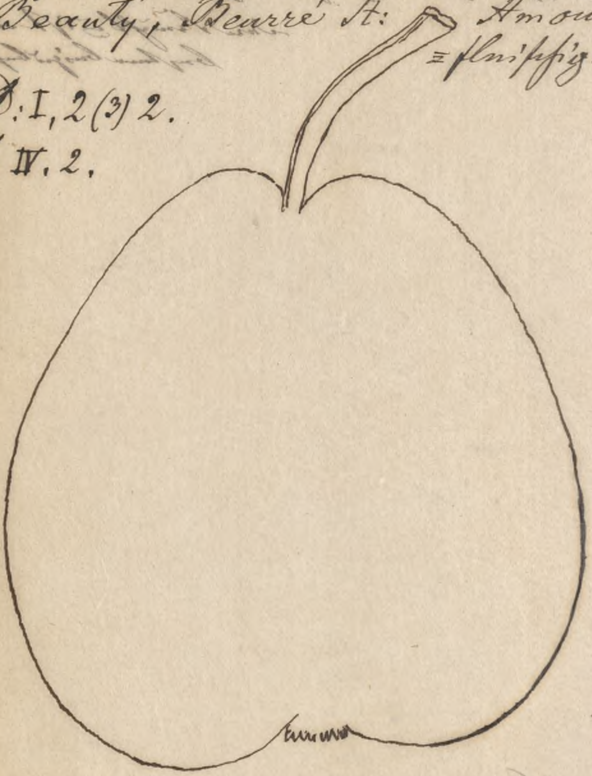
Reife u. Nutzung: Anfang Oktober, bisweilen später, muß niemals gereift, schnell verbraucht werden, denn sie wird schnell mehlig u. teig — sonst eine vortreffliche Tafelfrucht. —

Baum: wächst schwach u. ist nur wenig tragbar; macht sich aber in feuchtem Boden besser. Doch leidet der Baum leicht im Froste u. geht bald wieder ein. Sommerzweige schwachwollig, etwas stufig, grünlich braun, gegenüber röthlichbraun, fein schmutziggelb punktirt. — Blätter elliptisch, kurz zugespitzt, oft lanzettförmig, 1½ - 1¾" breit, bis 3" lang, wollig, ganzrandig, meist flach, bisweilen wellenförmig, etwas dick u. steif — Blüthenknospen kurz kegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz, am Rande oft etwas weißwollig. —

Anmerkung: wahrscheinlich auf Quitte veredelt noch am fruchtbarsten.

N: 33. Holzfarbige Butterbirne
Fondante de Paris. F: de bois.
**) J++g. Bosc Peer, Flemish
Beauty, Beurré St: Amour.
= fleischigen.

D: I, 2 (3) 2.
J: IV. 2.



Von Lyon. Von auch noch als Beurré de Bourgogne, Beurré St Amour, Nouvelle gagnée à Heuze, Bosch oder Bosc Peer, Beurré d'Elberg, Beurré Foidart. — Von Liegel glaube ich sie auch als Brederode [illegible] K. L. = S. V. S. 209. [illegible] zu haben.

K. III. Längliche Gewürz= Sehr Birnen Ord: 1. Zone=

~~Gestalt: [illegible]~~

~~Kelch: [illegible]~~

~~Stiel: [illegible]~~

~~Schale: [illegible]~~ nöthet, im Roth dann auch stark [illegible] punktirt.

~~[illegible]~~

Fleisch: weiß, ~~[illegible]~~

~~Kernhaus: [illegible]~~ hellbraunen, meist vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Anfang bis Ende Oct. 14 Tage [illegible] ~~[illegible]~~ Birn der schätzenswerthesten Früchte wegen Güte u. Größe.

K III

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend recht lebhaft und [illegible] breitet sein [illegible] Zweige, jedoch sich [illegible] und [illegible] richtungslosen Aesten, die lichtbelaubt sind und hat [illegible] Wuchs auch auf Wildstamm gut, weshalb er in geschützten Gärten, wo sie nur auf dieselbe sehr geschützt, weil seine grossen Früchte vom Winde leicht abgeworfen werden. Am besten als Zwerg auf [illegible], weil die Sorte auf Quitte gut [illegible] und der Baum überhaupt mehr [illegible] wird.

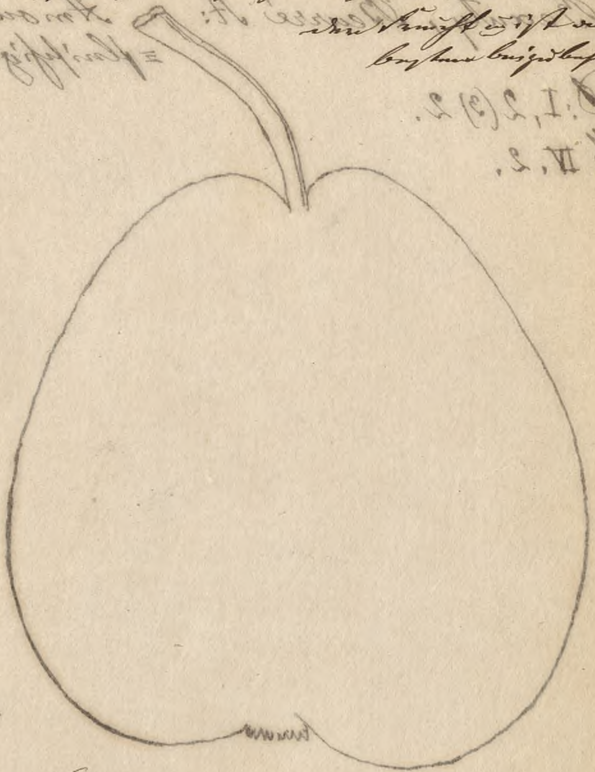
Blätter: elliptisch, 1 1/4 – 1 3/4" breit, mit oft stark vorstehender Spitze 3" lang, auch eiförmig, glatt [illegible] [illegible] spitzförmig und etwas [illegible], auch die Spitze [illegible] gekrümmt.

Blüthenknospen: ziemlich gross und stark, bisweilen [illegible] Spitze [illegible] braun.

Sommerzweige: [illegible] [illegible] gelblich-grün, [illegible] [illegible] fein [illegible] punktirt.

Bem: Die Sorte ist besonders deshalb sehr schätzbar, weil sie auch am Hochstamme grosse und schöne Früchte bringt, die sich immer gut ausbilden.

Heimath und Vorkommen: Nach Bivort ist sie eine Samenfrucht von Van Mons. Holzfarbige Butterbirne [illegible] Diel [illegible] im deutschen [illegible], bezeichnet gut die Farbe der Frucht und ist der besten beizubehalten.



Literatur und Synonyme: Diel K.B. O.V. S. 172. Dittr. I. S. 628. – Oberd. S. 298. [illegible] II S. 63. [illegible] in Belgien am meisten Davy und Belle de Flandre, geht auch als Fondante Dubois, Fondante de Paris, Beurré Spence, [illegible], Spence, Belle Alliance, Flemish Beauty noch

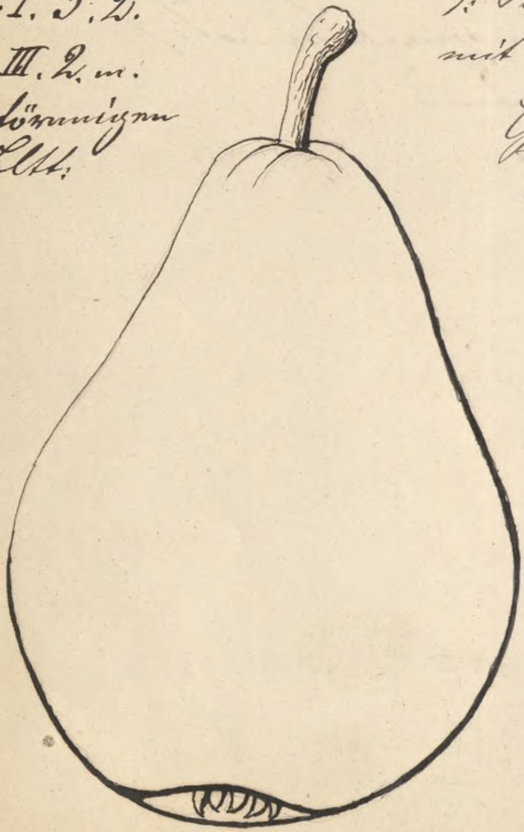
http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b.

No 34. Dechant Dillen **+ Herbst.

(: Sämling v. van Mons :) Doyen Dillen. (: darf nicht mit Dillen d'automne verwechselt werden :)

D: I. 3. 2.
J: III. 2. a.
eiförmigen Bltt:



Gestalt: eiförmig oder eirund, auch zuweilen kugelförmig oder auch etwas birnförmig, in schönster Form u. Größe 2½" breit u. 3½" hoch — oft beulig u. ungleich u. groß oder sehr groß, 4¼" hoch, 3 dick. (: Annalen :)

Kelch: kurzblättrig, trocken, offen, steif, in mäßig geräumiger flacher Einsenkung. —

Stiel: meist dick, ½" lang, holzig, gelbbraun, oben auch oder schwach gewunden, bisweilen neben einer Beule schief. —

Schale: glatt, hellgrün, später gelblich grün, der Sommerbirne ähnlich, rostpunktirt, dünn berostet, hie u. da mit wirklich zusammenhängenden Rostflecken. —

Fleisch: weiß, etwas körnigt, doch saftig, halbschmel=

zend, fast butterhaft, erhaben süß, mit schwachem, den Muskatbirnen
ähnlichen Würze u. etwas alantartigem Gewürz. — (Nach den Annalen
ist das Fleisch schwach röthlichweiß, weinigt gezuckert, angenehm u. stark
zerfließend, an den Geruch der Rosen u. Hyazinthen erinnernd.) —

Kernhaus: nicht hohlachsig, mit geräumigen Kammern
u. mittelgroßen länglichen gelbbraunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Ende 8ber u. hält sich bis Januar.
Gute Tafelfrucht u. für die Küche brauchbar. —

Baum: Wächst kräftig u. sehr fruchtbar. Nach
den Annalen baut sich der Baum schön pyrami-
dalisch, gedeiht auf Wildling u. Quitte. —
Blätter länglich eiförmig, mit meist aus-
laufender Spitze, auch elliptisch. 1¼–1½"
breit, 2¾–3" lang, glatt, ungleich gesägt,
meist ganzrandig, schiffförmig u. halb sichel-
förmig, etwas steif u. lederartig. — Som-
merzweige röthlich olivengrün, nach oben noch
etwas mehr geröthet, schmutzigweiß punktirt.
Blüthenknospen eiförmig, kurzgespitzt. —

http://rcin.org.pl

N: 35. V. III. Länglicher Herbst=Tafelbirne. Ord: I. b. Zartfleischige.

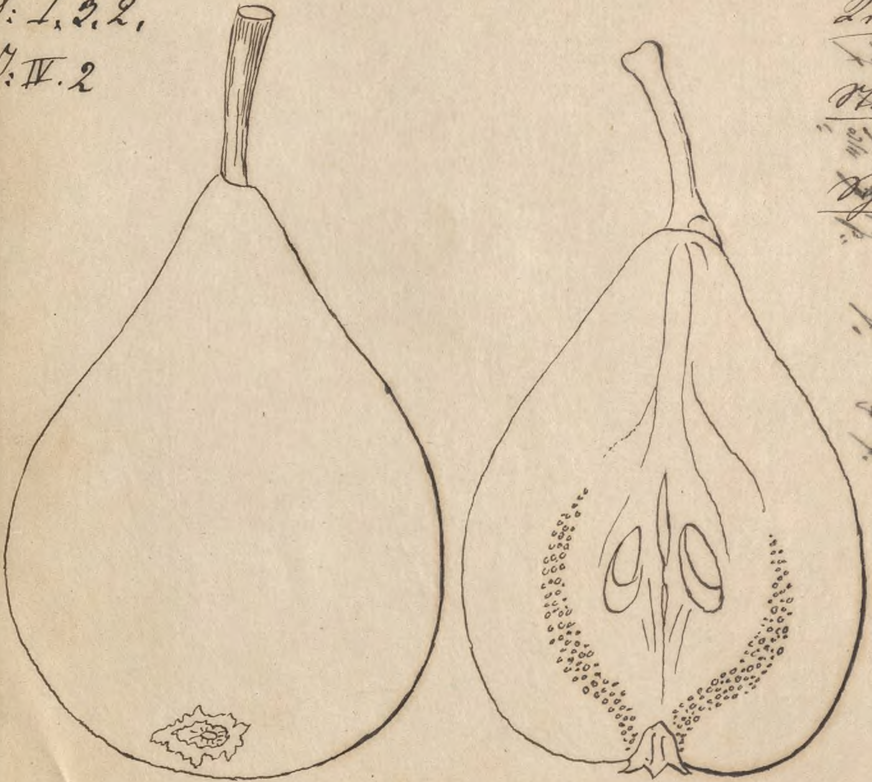
Die Capiaumont.

** ! + H. Beurré de Capiaumont

Beurré Aurore.

D: I. 2. 2,

J: IV. 2



Gestalt: [illegible], oben halbkugelförmig, nach unten kegelförmig, mehr oder weniger zugespitzt, 2½", 3¼" lang.

Kelch: [illegible], mit offenen, bald aufrecht, bald sternförmig, fast flach.

Stiel: stark, dick, fleischig, 1" lang, obenauf, wie eingesteckt, oft ohne Absatz in die Frucht verlaufend.

Schale: etwas fein rauh, blassgelb, später citronengelb, doch fast gänzlich zimmtfarbig berostet, oft geröthet, hie und da [illegible] punktirt.

Fleisch: weiß, feinkörnig, butterhaft, von [illegible] Zuckergeschmack.

Kernhaus: ziemlich groß, [illegible] Kammern klein, [illegible] rund, mit vielen langen zugespitzten [illegible] Kernen. Die Achse ist hohl.

Reife und Nutzung: Anfang auch Mitte [illegible], [illegible] Frucht, von gleichem oder [illegible] etwas längerer Dauer [illegible].

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig, [illegible] ist nicht tragbar; [illegible]

Geschichte u. Vaterland: [illegible] Capiaumont in Mons [illegible]

Literatur u. Syno: Capiaumont, Herbstbutterbirne, Beurré de Capiaumont Diel VIII P. 54.) Dittr: I. P. 631. Oberdieck

immer sind geschützte Gärten sich eignen.—
Will die Quitte nicht gut gedeihen.

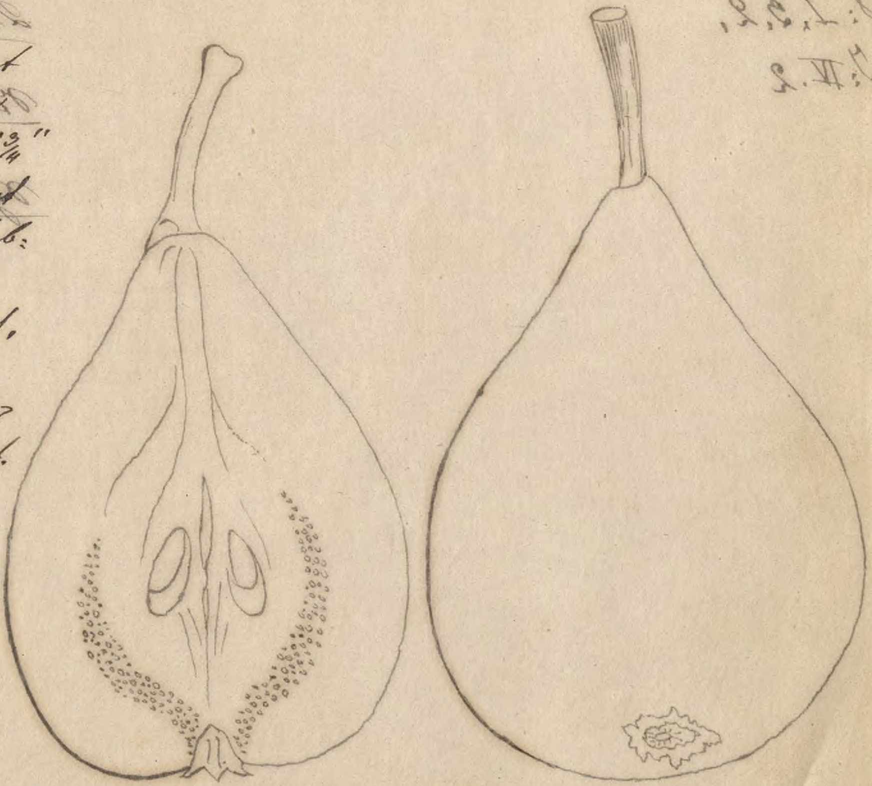
Blätter: elliptisch, oft sehr langgezogen, mit etwas vorstehender Spitze, auch lanzettförmig, eiförmig u. fast verkehrt eirund (: wovon die Birnblätter) sehr variabel in der Form, ziemlich groß $1\frac{3}{4}$" breit, $3\frac{1}{4}$" lang, glatt, meist scharfgesägt, etwas schiffförmig, Spitze gekrümmt, lebhaft dunkelgrün u. glänzend.

Blüthenknospen: mittelgroß, kurzgespitzt, dunkelbraun.

Sommerzweige: grünlich braun, gegen oben röthlich graubraun, röthlichgrau punktirt.

NB. In der Größe, wie die Frucht hier angegeben ist, wächst sie am Hochstamme, u. frei stehenden Pyramiden. An Spalieren wird sie oft größer.

Oberdieck, empfiehlt diese Sorte sogar dem Landmann u. auch die Versammlung in Naumburg u. Gotha empfahl die Sorte zum allgemeinen Anpflanzung.—



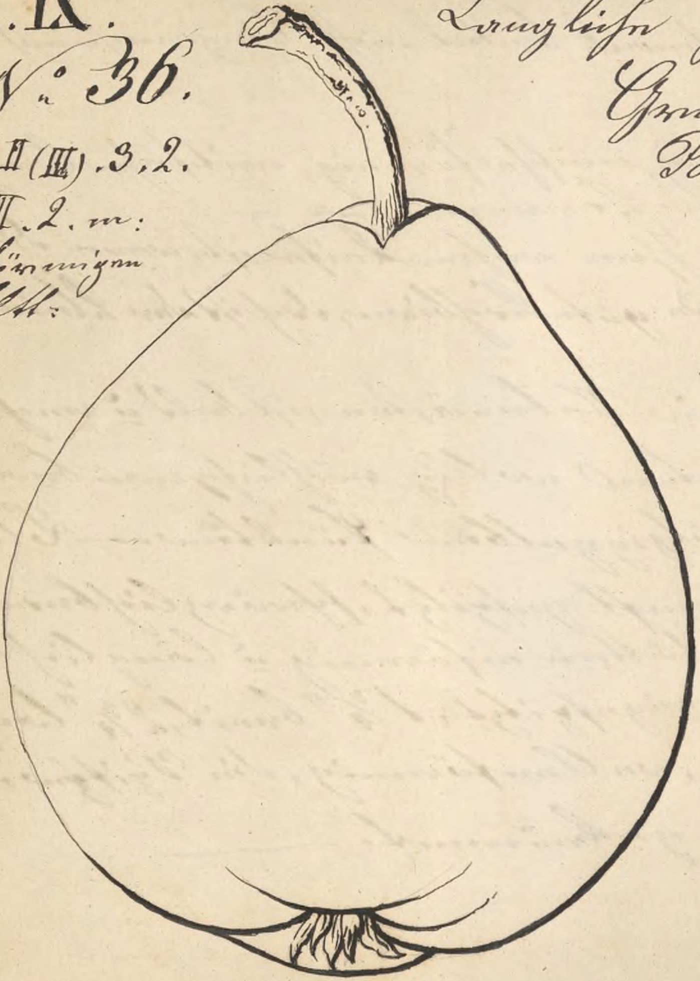
Oberdieck S. 287. Biv. II S. 87 — Diel und die Baumschulen haben sie fälschlich Beurré Aurore genannt. In Deutschland geht sie bisweilen als Chartreuse u. Poire de Chartreux.

K. IX.

N°. 36.

D: II (III). 3. 2.

J: III. 2. m: eiförmigen Blt:



Längliche Herbst=Wirthschaftsb: Ord: 1. a. Zartschalige

Grüne Pfundbirne ++ Herbst.

Poire de Livre.

Gestalt: rundbauchig kugelförmig, bisweilen etwas birnförmig, 3½" breit, 4½, die birnförmigen bis 5" hoch. —

Kelch: geschlossen, starkblättrig, graugrünig u. tief eingesenkt. —

Stiel: sehr stark, 1¼" lang mit Fleisch=ansatz u. Beulen. —

Schale: glatt, grün, später gelblichgrün, ohne Röthe, nur um den Kelch etwas berostet u. wenigen charakteristisch gestellten, stark, fast sternartig, braun punktirt. —

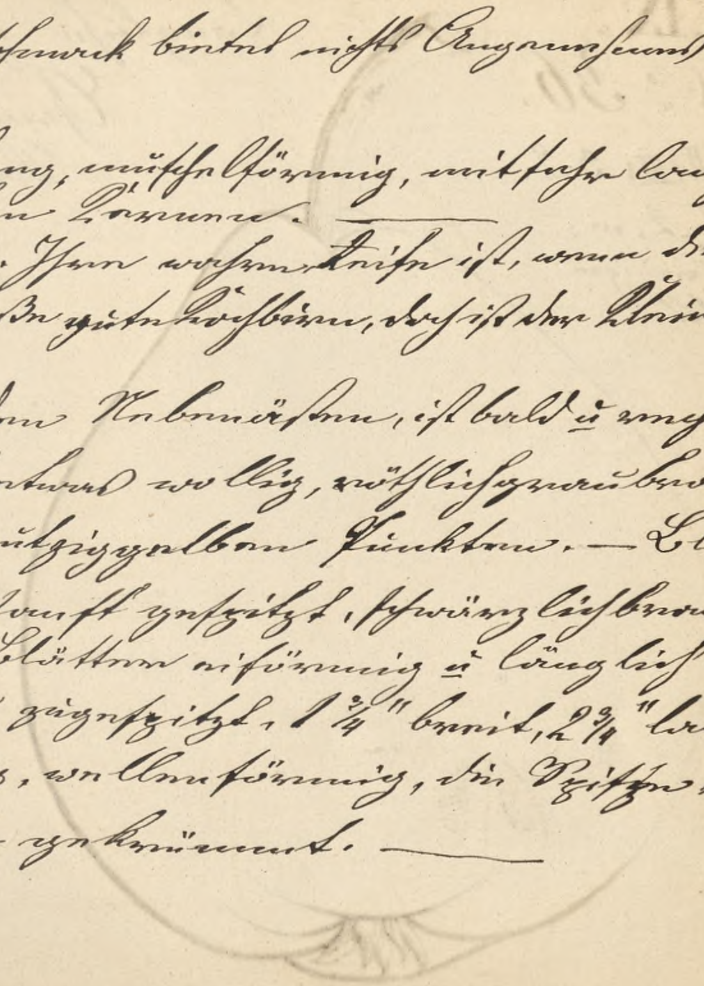
Fleisch: weiß, oft halbschmelzend, körnig, sonst abknackend, doch auflöslich, von wein=artigem süßen Geschmack, bleibt meistens nur abknackend, hat etwas viel Wasser

aus Samenhaus u. dem zwar süßen Geschmack bietet nichts Angenehmes dar-
- doch ist er gekocht gut. —

Samenhaus: groß, hohlachsig; Kämmern lang, muschelförmig, mit sehr langen Spitzen, kaffeebraunen, meist tauben Samen. —

Reife u. Nutzung: Anfang 8ber, 14 Tage. Ihre wahre Reife ist, wenn die Schale gelblichgrün wird. Dient als große gute Kochbirne, doch ist der kleine Katzenkopf weit besser. —

Baum: wächst frech u. hoch mit hängenden Nebenästen, ist bald u. sehr fruchtbar. — Sommerzweige meist etwas wollig, röthlichgraubraun mit vielen, ziemlich großen, schmutziggelben Punkten. — Blüthenknospen klein, kurz kegelförmig, sanft gespitzt, schwärzlichbraun, bisweilen etwas weißwollig. — Blätter eiförmig u. länglich eiförmig, bald länger, bald kürzer zugespitzt, 1 3/4" breit, 2 3/4" lang, unterhalb wollig, meist ganzrandig, wellenförmig, die Spitzen rückwärts nach unten oder zur Seite gekrümmt. —



K. IV. rundliche 1: 9. Bergamotte Bergamotta-rubra. Herbst=Tafelbirne
N: 37. Rothe Bergamotte. *††! Diel I. 1.2. Luc. IV. 16. Jahn II. 2. Bergamotte rouge, Crassanne d'été, Bergamotte Nonpareille.

Diel: *††!
Dochn: 412.
I!T.IW
= M.

Rd: 1.6 Zartfleischige

Gestalt: zollrund, kleinere Früchte nach dem Stiele zu etwas stumpfspitzt, so daß dann auch die Kelchwölbung breiter erscheint, ist seine Breite 2 1/4" und 2" hoch, oft um 1/8 u. 1/4" kleiner. Am Hauptstamm oft kleiner, an Zwergbäumen auch größer als wie oben.
Kelch: klein, halb offen u. offen, hartblättrig, hornartig aufsitzend, mehr u. weniger eingesenkt.
Stiel: kurz, etwas dick, oft ziemlich eingesenkt, in Beulen.
Schale: fein rauh, etwas stark, hellgrün, später gelbgrün, oft bräunlich braunroth (gewöhnlich bei Entfaltung der Früchte) u. zimmtfarbig berostet, auch gern punktirt.
Fleisch: weiß, körnigt, um's Kernhaus auch öfters steinigt, nicht übrig saftreich doch weich u. butterhaft, bisweilen aber auch halbschmelzend, von recht gutem süßen weinartigem Bergamottengeschmack.
Kernhaus: etwas schlechtig. Kammern muschelförmig, klein mit ziemlich großen bisweilen tauben Kernen, die einen Höcker haben.
Reife: Anfang 8br, oft schon Ende 7br, drei Wochen haltbar.
Baum: wächst lebhaft, wird groß, ist auch dauerhaft. Belaubt sich stark, weil die Fruchtzweige sehr gedrängt stehen u. ist deßhalb auch sehr fruchtbar. fällt

http://rcin.org.pl

ebenso wenig seine wolligen Blätter auch
sehr dick Augen. Gedrückt überall spitzförmig:
auf dem Spitzen gedrückt an aber nicht.
Blättern: einmal mit einer kurzen, aufsitzenden
Spitze, oft eiförmig, auch herzförmig, meist
ziemlich wollig, ganzrandig, flach, nur theils der
etwas umlaufförmig, klein, 1½" breit 2" lang.
dicker. Blattstiel dünn, bis 1½" lang, ohne After-
blättern. —
Blüthenknospen: kurzkegelförmig, fast klein, oft
etwas weißwollig.
Sommerzweige: meist bis zur Hälfte herab weiß
wollig, oft stufig, u. oben gewundet, grünlich gelb-
braun mit vielen ziemlich großen schmutziggelben
Punkten.
NB: Künftig nur von den einzigen Sorten, die
man für jede Sorte angeben kann.

N° 38. Graue Herbstbutterbirne

**! + h. Beurré gris. K III.

Synonymen: Grosser Isambert

Beurré Brown

grauer Isambert, Isambert le bon.

Beurré de Terweranne. nach dem Lond. Cat. [illegible] Beurré rouge

Beurré vert, * Bnl. 1. t.

Badhams, Beurré [illegible]

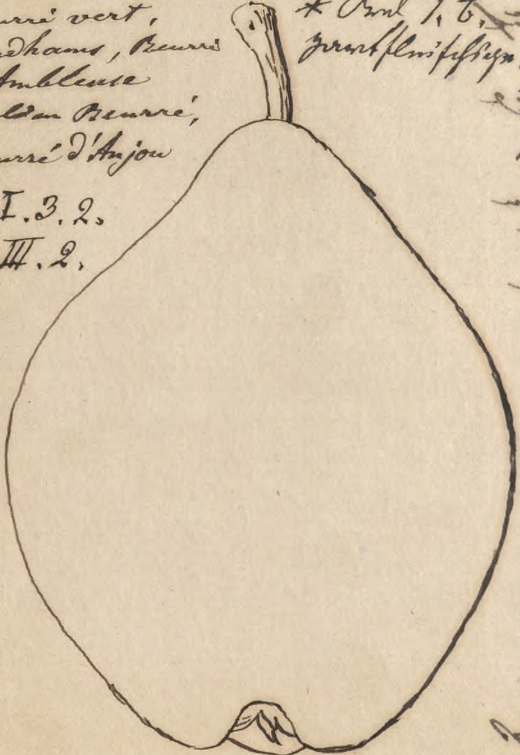
d'Amboleuse

Golden Beurré,

Beurré d'Anjou

D: I. 3. 2.

J: III. 2.



Heimath u. G: Alte aus Frankreich stammende Frucht [illegible] Diel 8. 199. Dittr. I S. 627. ebend. S. 295. Christ. Hdwb. S. 161.

~~Gestalt: veränderlich, stark bauchig kegelförmig,~~ Länglich, ~~auch [illegible] birnförmig oder [illegible]~~ [illegible] ~~[illegible] besonders auf Zwergbäumen [illegible]~~ [illegible] ~~[illegible] 2" breit u. 2 1/4" lang.~~

~~Kelch: [illegible]~~

~~Stiel: [illegible]~~

~~Schale: [illegible]~~

~~Fleisch: [illegible]~~ butterhaft, von [illegible]

~~Kernhaus: [illegible]~~

~~Reife und Nutzung: [illegible]~~

Ast von selbst abfallen — für den allerbesten Tafelfrüchte.

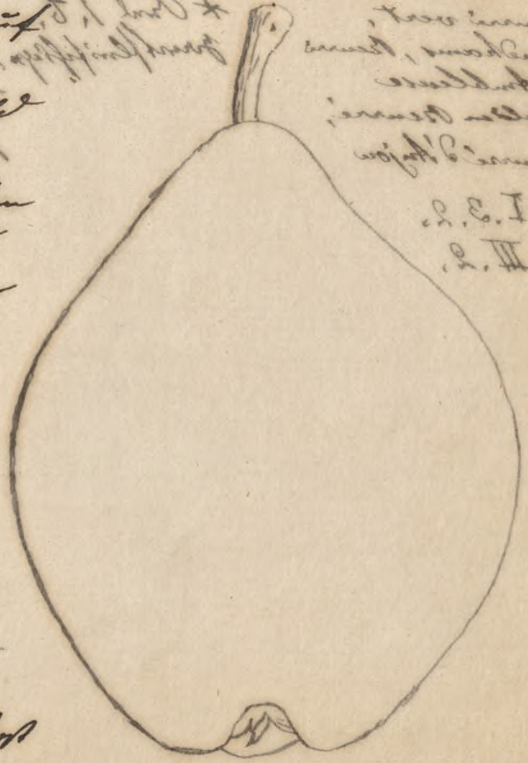
Eigenschaften des Baumes: wird mittelgroß, ist an seinen schwachen Ästen mit unregelmäßig stehenden u. hängenden [illegible] Zweigen leicht kenntlich, verlangt einen [illegible] Baum, warmen [illegible] sandigen Boden u. treibt [illegible] die Zweigen [illegible] u. [illegible] durch Verwundung u. Abschälung der Rinde einen [illegible] andern ab. Am besten [illegible] sich jüngere auf Quitten, worauf die Sorte [illegible] fruchtbar ist. verlangt selbst als Zwerg die [illegible], auch auf dem Wildling wächst als Zwerg [illegible] ein [illegible].

Blätter: eiförmig, mit [illegible] langen [illegible] aufgesetzten Spitze, oft rund u. rundlich 2–2¼" breit, 2½–3" lang, glatt, [illegible] u. der am Baum oben wellig, [illegible] schiffförmig u. wellenförmig, auch eigenthümlich [illegible] gekrümmt sehr dunkelgrün u. glänzend auch stark gezahnt.

Blüthenknospen: groß, [illegible] kegelförmig, [illegible] oft etwas wollig —

Sommerzweige: [illegible] grün, auf der Sonnenseite schwarzviolett [illegible] mit feinen gelblichen Punkten u. etwas silberhäutig.

Von dieser Sorte gibt es eine Abart, deren Frucht mehr braun gerötet ist, auch etwas mehr braungelben Rost u. [illegible] Punkte zeigt u. Beurré rouge de la Normandie genannt wurde. Ihr Geschmack soll auch edler sein, wahrscheinlich [illegible] nur von dem Standort sein.



K III. (IV.) Längliche Herbsttafelbirnen, Ord. I. b. Zartfleischige.

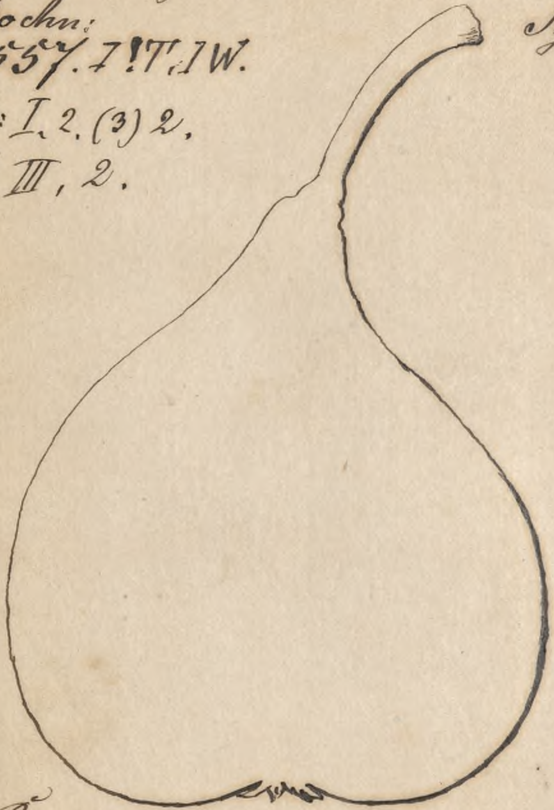
N: 39. Die Herbstsylvester **! + Diel I. 2(3):2. Luc. III (IV), 16. Jahn III, 2.

Sylvester d'hiver (van Mons) – Frédéric de Württemberg (: Bivort :), Winter Sylvester, Medaille d'or. Sylvesterbirne.

Dochn: 557. I!T.IW.

D: I. 2. (3) 2.

J: III, 2.



Gestalt: kreiselförmig, oben glatt abgerundet, nach unten mehr o. weniger verlängert kegelförmig, o. auch birnförmig zugespitzt, 2¾" breit, 3" hoch, oftmals auch 3¼ lang.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, weit offen, meist wenig eingesenkt.

Stiel: stark, fleischig, ½–¾" lang, meist oben aufsitzend eingesteckt, mit Fleischringeln.

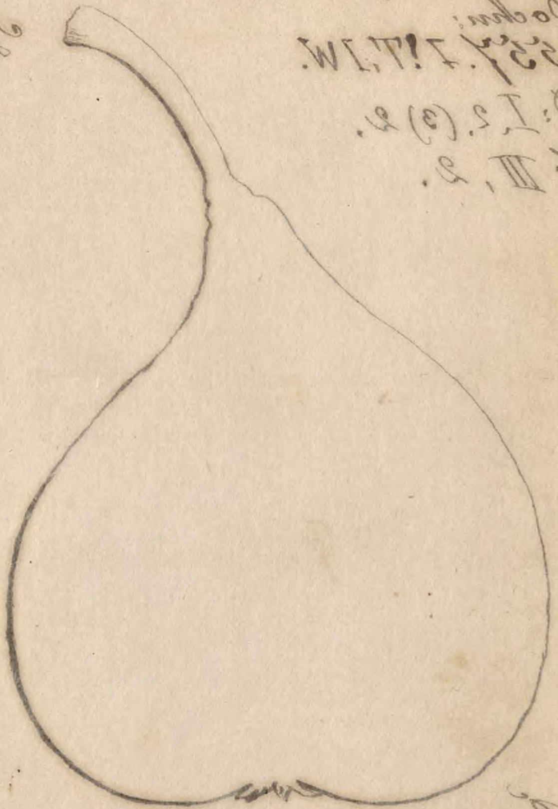
Schale: glatt, hellgelb, oft mit Grün gemischt, später citronengelb, ohne Röthe, nur zuweilen mit carmoisinfleckchen, doch bisweilen auch trüb carmin-roth verwaschen u. rostfleckig punktirt u. mit etwas Rost besonders um Kelch u. Stiel.

Fleisch: weiß, feinkörnig, überfließend, ganz schmelzend, weinsäuerlich, gewürzhaften, etwas feinen zimtartigen Zuckergeschmack, der Colmar ähnlich.

Kernhaus: klein u. geschlossen, Kammern enge, meist taubkernig. Achsenhöhle sehr unmerkbar nach v. Flotow.

Reife: Anfang bis Mitte 8ber, bisweilen auch schon Michaelis, 3 Wochen haltbar, oft bis Mitte 9ber dauernd. Eine der besten u. feinsten Tafelbirnen, allgemeiner Anpflanzung werthe.

Schon Diel hatte erkannt, daß es keine Dechantsbirne war u. deßhalb auch unter der Abtheil. "Winterbutterbirnen" nach "Herbstbutterbirnen" gesetzt. Letztere Benennung ist als die zutreffendere festzuhalten.



Baum: wächst in der Jugend gut, wird aber nicht groß, ist bald u. äußerst fruchtbar, ist zwar empfindlich gegen Kälte, doch noch etwas weniger als andere Birnen, hierher gehaltene Sorten. Macht sich als Pyramide auf Wildling am schönsten, da die Sorte auf Quitte nach Diel schon, durchaus nicht gedeiht.

Blätter: länglich eiförmig, mit theils auslaufender theils halb aufgesetzter Spitze. 1½" breit 2½" lang, öfters auch elliptisch, glatt, fein- u. stumpfgesägt, bisweilen ganzrandig, etwas wellenförmig, lichtgrün. Stiel bis 1¾" lang.

Blüthenknospen: dick u. kurzkegelförmig, [illegible].

Holzaugen: spitz u. dr. etwas gelbwollig.

Sommerzweige: oft stufig u. gekrümmt, an ihrem goldartig glänzend gelben Frucht; ähnlich denen der Rothen Muskateller, sehr kenntlich.

K IV. Rundliche Herbst=Zuckerbirne. Ord: 1r. Zweifelhafte.

No. 40. Herbstbirne ohne Schale ** † Diel I.2.2. Luc. IV.1a. Jahn IV.2.

Poire sans peau d'automne, Waldenser Peer. Synon: Franchipane d'automne.

Poire Vaudoise.

Dochn: 459.
I! T. u. M.

~~Gestalt: bauchig rund, nach dem Stiele zu kreiselförmig ... Diel den Montigny u. auch den ...~~

~~Kelch: klein, oft hartschalig, flach u. etwas eingesenkt.~~

~~Stiel: dünn, 1–1¼" lang, oben auf wie eingesteckt, oft neben einem Fleischwulst.~~

~~Schale: sehr dünn, so zart wie bei der Weißen Herbstbutterbirne, hellgrün, später etwas mehr gelblichgrün, ohne Röthe, mit feinen u. braungrünen Punkten u. Flecken, mit mehr u. weniger feinem Rost.~~

Fleisch: mattweiß, feinkörnig, überfließend, butterhaft von sehr gewürzhaften zuckerartigen Geschmack, der den der Beurré blanc in Allem übertrifft, u. stark muskirt gewürzt. Nach Jahn soll der Geschmack sellerieartig zu scheinen, besonders wenn man die Schale mitgenießt.

Kernhaus: mit sehr feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, mit geräumigen Kammern, u. meist vollkommenen Kernen.

Reife: Mitte 8br bis Ende 9br, oft selbst bis Mitte 10br u. bis Weihnachten dauernd.

Baum: wächst in der Jugend stark, macht viel feines Holz, ist auch darin ähnlich der Beurré blanc. ist aber eigensinnig auf den Standort, will warmen, trockenen Boden, zu Grund auf Wildling. ist zärtlich u. scheint wenig tragbar zu sein.

http://rcin.org.pl

K. II.

Blätter: elliptisch mit oft langen, ziemlich scharfen Spitzen; 1½" breit, 2½" lang, bei sehr kräftigen Trieben auch mehr rund u. eiförmig, glatt, etwas stumpfgesägt (. Nach Diel ist das Blatt der Sommerzweigen etwas unbeständig; bald oval, bald elliptisch, bald rund herzförmig.)

Blüthenknospen: klein, kurzkegelförmig, fast halbrundlich, dunkelbraun.

Sommerzweige: grünlich gelbbraun mit feinen schmutzig gelben Punkten.

No. 41 Köstliche von Charneu. La Merveille de Charneu, ~~[illegible]~~, Fondante de Charneux auch Poire Legipont. — mirabile(?) Beurré. —

K. III.*

**+ H. Désirée van Mons. H:

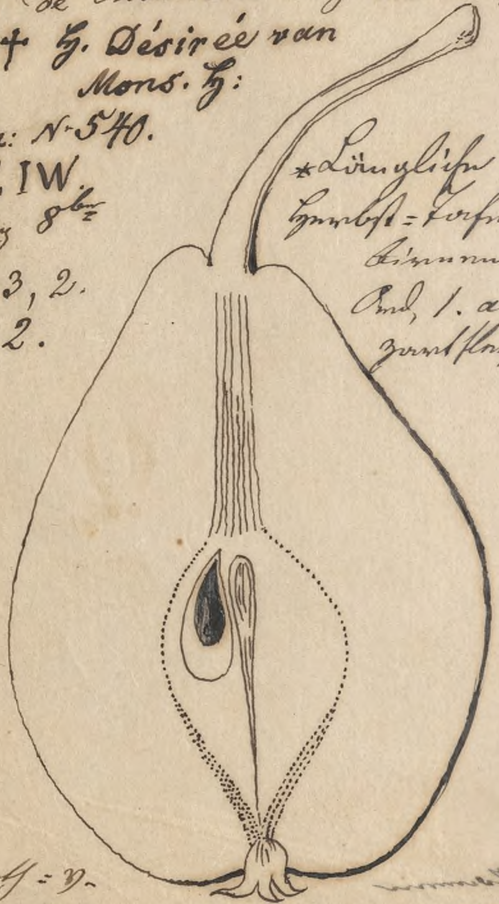
Dochn: No. 540.

I!!T. IW.

Anfang 8ber

D: I. 3, 2.

J: II, 2.



*Längliche Herbst-Tafelbirne Rud. 1. a. zartfleischige.

Gestalt: starkbauchig, kegelförmig, etwas ähnlich der [illegible], nur weniger beulig; jedoch dürfte man sie [illegible] förmig zu bezeichnen. Indessen ist die Form oft wechselnd. Grösse 2½ bis 3" breit und 3¼ bis 4½" lang. Gewicht 15 bis 16 Loth.

Kelch: langblättrig, zugespitzt, offen, gelblich oder bräunlich, etwas wollig, nicht aufsitzend in etwas faltiger Vertiefung, u. man bemerkt auch über die Frucht hin aufsteigende Erhabenheiten, so dass dann der Querdurchschnitt nicht ganz rund ist.

~~Kelch~~* Stiel: grün mit grauen Punkten [illegible], öfters länger als auf der Zeichnung, oben auf oder etwas eingesenkt.

Schale: sehr fein, trocken, grünlichgelb, später citronengelb, sonnenwärts bisweilen [illegible] etwas [illegible] mit vielen starken grünumrandeten grauen u. bräunlichen Punkten u. [illegible] Rost.

Fleisch: gelblich weiss, sehr fein, butterhaft, sehr saftig, von zuckersüssem, [illegible] Geschmack; doch wird die Frucht in [illegible] Jahren u. in ungünstigem Boden bisweilen [illegible].

Reifzeit(?): [illegible] Poire Legipont [illegible]

Heimath: B[illegible]

Von de Jonghé hat sie ihren Namen Legipont in [illegible] Charneux.

Rang(?): Lüttich, [illegible]

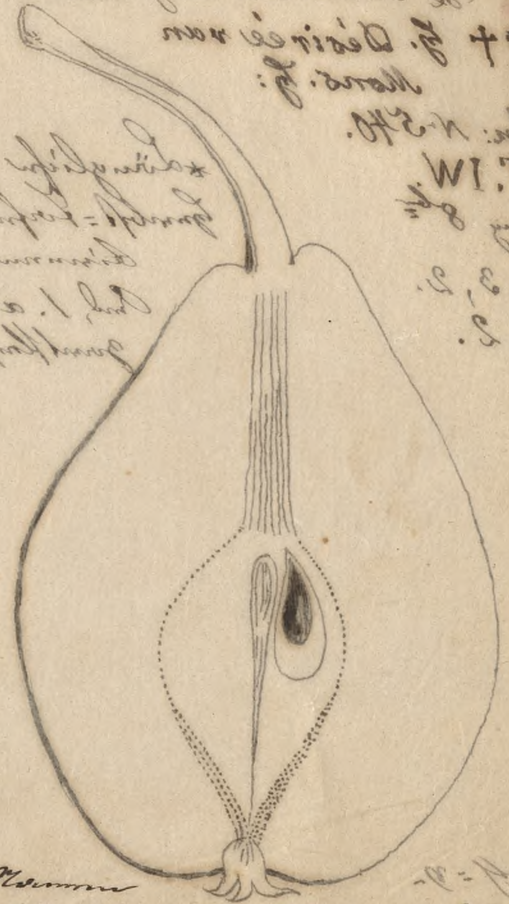
hochachsig; schöner gewunden, mit langen Spitzen
Dornen.

Reife u. Nutzung: Anfang Oktober, frisch
Wochen dauernd; bei uns zeitigt sie erst
Mitte November. Ist eine sehr vortreff-
liche Frucht I Ranges.

Eigenschaften des Baumes: wächst zwar in
der Jugend auch sehr kräftig, bedarf aber
zur Vollkommenheit u. Güte der Frucht der
warmen geschützten Boden u. gedeihliche Witterung
u. ist für rauhe Gegenden hochstämmig nicht
geeignet. Leidet gewöhnlich stark in kalten
Wintern, scheint auf der Quitte nicht zu ge-
deihen.

Blätter länglich eirund, mit auslaufender
Spitze, oft auch eiförmig 1½–1¾" breit
2½" lang, glatt und fein gesägt
schwach schüsselförmig und etwas sichelförmig.
Blüthenknospen ziemlich groß u. kegelförmig.

Sommerzweige grünlich braun, gegen oben
bräunlich gelb, gelblich punktirt.



Literatur u. Synonyme: Diel K. O. V. III S. 163 unter obigem französischen Namen
La Merveille de Charneu [illegible] – Dittrich I. S. 635 – Oberdieck S. 367. Nach Jonghe
heißt sie in Belgien auch Fondante de Charneu u. diese hat nach dem Lyon. Ver. die Synonymen
Beurré [illegible] Fondante des Charneuses, Duc de Brabant (van Mons), Miël de Waterloo – 2925
Oberdieck schreibt [illegible] Marie Louise [illegible] nicht [illegible].

K. III.

No 42.

Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1.a. Zartfleischige

Lange weiße Dechantsbirne. **† Herbst

Le Doyenné blanc longue.

D: I, 3.2.
J: III, 2. mit eiförmigen Bltt:

Gestalt: birnförmig oder auch immer kegelförmig, mittelgroß, $2\frac{1}{4}$–$2\frac{1}{2}$" breit, 3–$3\frac{1}{4}$" lang. —

Kelch: klein, feinblättrig, oft blattlos, offen, wenig eingesenkt. —

Stiel: ziemlich stark, nach der Birne zu oft fleischig, mit etwas Falten, ebenso $1\frac{1}{2}$" lang.

Schale: glatt, etwas fein fettig, grünlich gelb, später blaß citronengelb; selten blaß geröthet, dagegen mit sehr vielen feinen Punkten u. zuweilen etwas Rost. —

Fleisch: sehr fein, weiß, saftvoll, butterhaft, von erhabenem gewürzhaftem, feinem Muskateller-zuckergeschmack. Auch riecht die Frucht etwas muskirt

Kernhaus: geschlossen. Kammern lang schmal, viel,

Reife u. Nutzung: 8ber eine gute Tafelfrucht von

eigenthümlichen Geschmack, der von Vielen gerade geliebt wird. Doch
ist die Beurré blanc gewiß ungleich besser. ——

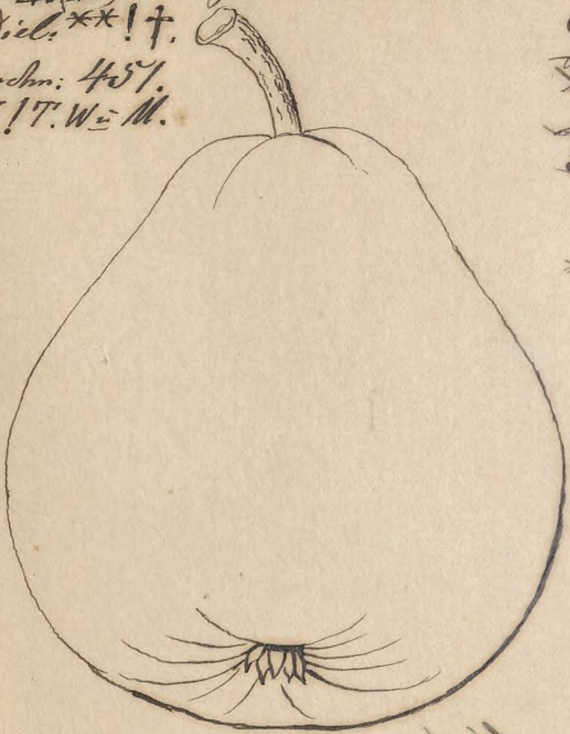
Baum: hat gemäßigten Wachsthum u. Ähnlichkeit mit dem der Beurré
blanc. Ist sehr fruchtbar. In kaltem schwerem Boden gedeihet er aber nicht,
bekommt dünne Zweige u. die Fruchtwunden besonders
an älteren Bäumen schwarzfleckig u. springen bis
zur Unbrauchbarkeit. Am besten Zweig auf
Wildling mit leichtem, warmhaftem Boden. Gedeiht
jedenfalls auch auf Quitten. — Blätter stark läng-
lich eiförmig, auch oft elliptisch, besonders an äl-
tern, nicht treibigen Bäumen, $1\frac{1}{4}$–$1\frac{1}{2}$" breit $2\frac{3}{4}$"
lang, glatt, fein, etwas stumpfspitzig, etwas schiff-
förmig oder wellenförmig, die auslaufende Spit-
ze schwach spindelförmig gekrümmt, lichtgrün mit
ziemlich sichtbaren Adern, meist langgestielt.
Stiel oft $2\frac{1}{2}$" lang. Sommertriebe oft etwas stu-
fig, mit ziemlich abstehenden Knospen, gelblich
grün, gegenüber graubraun, fein schmutzigweiß
punktirt, zweijähriges Holz schwärzlichgrün. Blüthenknospen ziemlich groß, fast
zugespitzt, fast gelbbraun. ——

Längliche Herbst-Tafelbirne. Ord: I. 6. Zartfleischige.

No 43. Weiße Herbstbutterbirne **!+ Diel I. 2. 2. Luc III (IV) 16. Jahn IV. 2.

K. III (IV) Le Doyenné, – D: blanc, Grote of blanke Doyenné, Doyenné White. Poire de Limon.

Diel: **!+.
Dochn: 457.
I!T. W – M.



~~Gestalt: unregelmäßig, doch meist rundlich u. eiförmig, ... bauchigt, nach dem Stiele zu mehr oder weniger stumpfkegelförmig; mittelgroß 2½ – 3" breit 3 – 3½ hoch.~~

~~Kelch: klein, in einer weiten u. engen, meist ungleichen Einsenkung.~~

~~Stiel: ½ – ¾" lang, ziemlich gerade, ... Fleischhöckern u. schwachen Beulen.~~

~~Schale: fein, glatt, glänzend, matt hellgrün, später blaß citronengelb, oft etwas sanft geröthet, mit feinen gelbgrauen Punkten, etwas Rost, auch häufig ... Rostflecken.~~

~~Fleisch: weiß, zartkörnig, butterhaft, von zuckersüßem, etwas ... Geschmack. Die Frucht welkt auch in der Reife nicht.~~

~~Kernhaus: geschlossen. Kammern geräumig, mit vielen vollkommenen schwarzen Kernen.~~

~~Reife: Mitte Oct., 14 Tage bis 3 Wochen, wird später teig. Muß abgenommen werden, ehe sie gelb wird.~~

~~Baum: derselbe wächst in der Jugend lebhaft, belaubt sich schön, ist an seiner lichten Belaubung u. kräftigen gesunden Vegetation kenntlich. Wird mittelgroß,~~

N: 43.
K III II
Dil. **!+
Dochn: 457.
I!T. W=M.

~~... Anfangs aufrecht, später mehr hängender~~
~~Zweige. Giebt schöne Pyramiden auf Wildling wie auf~~
~~Quitte. Auf letzterer wächst die Sorte besonders gut~~
~~und ist deshalb eine gute Topfbirne~~
genannt. Im feuchten, sandigen Boden bringt sie schönste
Früchte auf derselben.

Blätter: elliptisch, meist etwas länglich mit auslaufender Spitze, 1½–1¾" breit, 2½–3" lang, mitunter eiförmig auch lanzettförmig, ... ; glatt, ... flach, doch etwas nach unten gekrümmt, hellgrün, ... glänzend. Stiel 1½–2" lang.

Blüthenknospen: etwas länglich kegelförmig, ...

Kelchblätter lang, ... förmig.

Sommerzweige: grünlich gelbbraun, ... mehr röthlich braun, fein weißgelb u. grau punktirt.

Bemerkung: Neben den Mutterpflanzen dieser berühmten Birne (: von der es eine gestreiften Varietät giebt, die Doyenné panachée :) u. zwar über ihr öfteres ... u. Risse ... bemerkt ... [illegible] ... in kalten Räumen, oder auch zu kalten ... Boden. Nach Beobachtungen gedeiht aber der Baum überall da, wo er noch schöne Früchte bei uns bringt, ... [illegible] ... u. unter diesen Bedingungen, möchte in ... Gegenden die Anpflanzung zu ... [illegible]

No. 44. Lange grüne Herbst-birne. La verte longue.

K. III*

1 Mundnetzende Birne Kraft.

2 Mouillebouche (d'automne) New-Autumn-Pear.

**!++ H:

Christ Hdwb. S. 195

Dittr: I. S. 655-657

3 Muscat Fleuré.

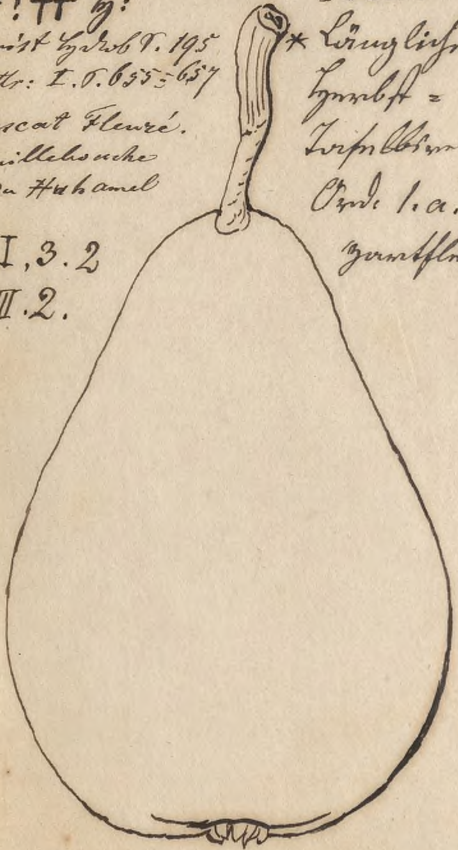
4 Mouillebouche de Duhamel

D: I. 3. 2

J: III. 2.

* Längliche Herbst-Zapfenbirne

Ord. 1. a. Zartfleischige



Heimath u. Vork.: Stammt aus Frankreich. Literatur u. Syn.: Dittr. I. S. 18

~~Gestalt: eiförmig, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, auch bauchiger, länglich und flaschenbirnförmig 3½", am Baume oft 4" lang, 2¼–2½" breit.~~

~~Kelch: spitzblättrig, aufrecht u. sternförmig, in seichter beuligen, oft schiefer Einsenkung.~~

Stiel: ~~bis 1½" lang, oben auf der, auf einer Seite oft mehr erhabenen Spitze.~~

Schale: zart, glatt, etwas geschmeidig, ~~grasgrün, später stellenweise schwach gelblichgrün, selten mit etwas bräunlicher Röthe, übrigens mit häufigen braunen Punkten, öfters auch etwas Rost u. in nassen Jahren auch schwärzlichen Rostflecken.~~

Fleisch: ~~mattweiß, feinkörnig, saftvoll, ganz zerfließend von gutem, eigenthümlichem, etwas gewürzt fenchelartigem süßem, fein muskirtem Geschmack. Doch weil derselbe in schlechten Jahren kalten Boden nicht [illegible]. Es [illegible] die Birne etwas fein [illegible].~~

~~Kernhaus: geschlossen, Kammern enge, mit wenigen, oft vollkommenen Kernen.~~

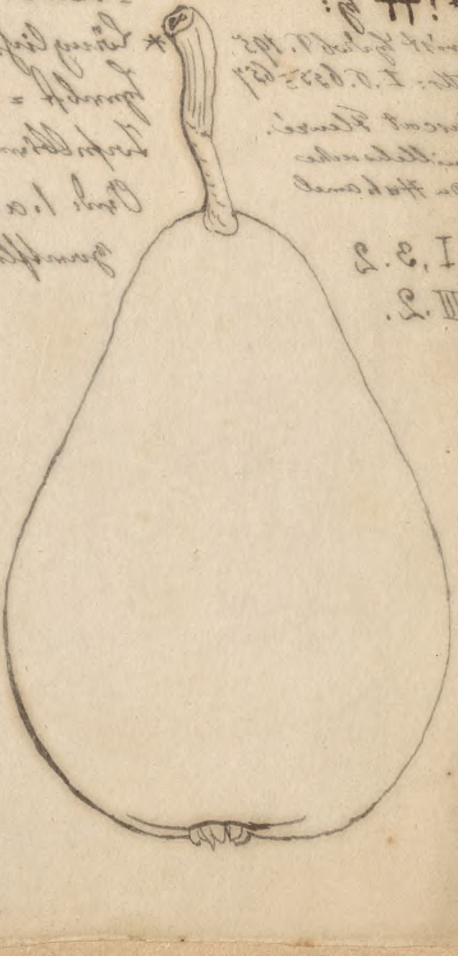
~~Reife und Nutzung:~~ Mitte 8br 4 Wochen. ~~Hält sich lange und schmelzend [illegible] zu [illegible] und wird nicht teig [illegible] lang. Als Tafelbirne [illegible] dem Zwecke [illegible].~~

~~Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst~~ schön pyramidal,

ist bald u. fast jährlich fruchtbar, gibt er auf Quitte
schöne Pyramiden, ist aber auch für freie Hochstämme
geeignet, nicht empfindlich gegen kalte Winter.
Blätter: eiförmig mit auslaufender Spitze, 1¼–1¾"
breit 2¼–2½" lang, oft ganz flach ausgebreitet, an den
größeren Blättern zum Theil auch etwas gekrümmt: Blatt
elliptisch u. lanzettförmig, glatt, feingesägt, etwas
schief u. sichelförmig. —
Blattknospen: länglich kegelförmig, spitz, fast abstehend,
mit klaffenden dunkelbraunen Deckblättern. —
Sommerzweige: bräunlich olivengrün, etwas silber-
häutig, weißgrau punktirt.

Sorte 44.

Von dieser Sorte gibt es eine gestreifte Abart:
die Schweizerhose, Verte longue Suisse ou panachée,
Culotte de Suisse, in der Baum besitzt gleiche Vegeta-
tion, seine Sommerzweige sind aber olivengrün u. röthlich
gestreift, an der Sonnenseite geröthet; die Früchte
sind meist von derselben Form, doch gewöhnlich klei-
ner u. mit breiten gelben u. dunkelgrünen Längsstreifen
ausgestattet, sonst von gleicher Güte u. Reifzeit, eben
etwas früher; der Baum scheint aber zärtlicher
zu sein u. leidet im Freistand gewöhnlich mehr als der
Mutterstamm.



http://rcin.org.pl

K. III.

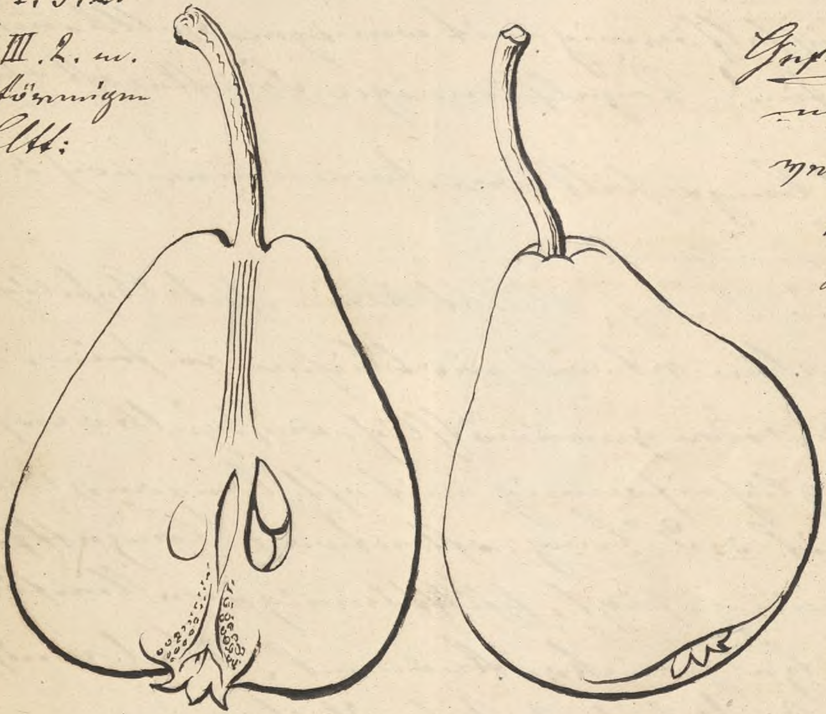
No 45.

D: I. 3. 2.
J: III. 2. m. ...förmigem Zeltt:

Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. b. zartfleischige.

Brüssler Zuckerbirn. *† Herbst.

Beurré verte. (: Rousselet Satin:)



Gestalt: kegelförmig oder auch mehr mittelbauchig u. oval, oft mit etwas verlängerter Endspitze, meist nur mittelgroß, 2" breit u. 2½" lang. —

Kelch: hartschalig, lang oben schmalblättrig, offen, mehr u. weniger eingesenkt, oft zwischen Beulen. —

Stiel: stark u. holzig, 2" bis ... lang u. gekrümmt, wie eingesteckt oben auf, ohne neben einem Wülstchen

Schale: fein rauh, grünlichgelb, später zitronengelb, mit mehr oder weniger zimtfarbigem Rost u. Punkten, ohne alle Röthe. —

Fleisch: mattweiß, ganz schmelzend, fein

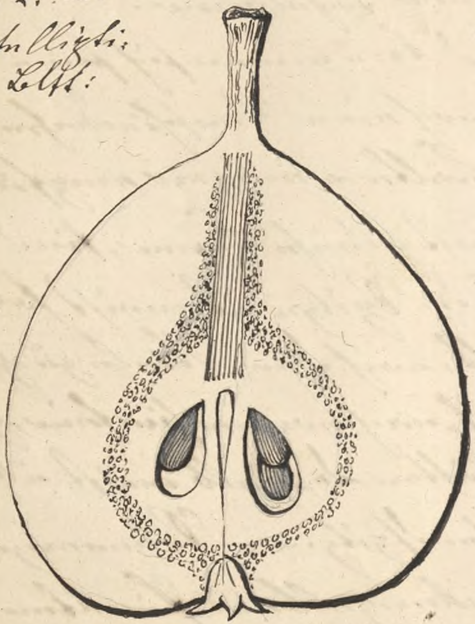
zimtartigem Zuckergeschmack u. gewürzhaft und ist in manchen Jahren
wenig gewürzt u. auch öfters etwas steinigt, doch ist er süß u. zum rohen
Genuß noch angenehm. ——
Kernhaus: geschlossen Kammern muschelförmig mit wenigen vollkommenen
Kernen die schwarzbraun u. stark sind. Kegelförmige Früchte oft ohne
Kernhaus. ——
Reife u. Nutzung: Mitte 8br, nicht lange haltbar, kann immer noch als
Tafelfrucht verwendet werden. ——
Baum: wächst lebhaft, läßt aber bald nach, bleibt klein, hat Ähnlichkeit
mit dem Beurré blanc, scheint aber etwas zärtlicher zu sein. —
Sommerzweige röthlich gelbbraun oder graubräunlich, weißgelb u. rost=
braun punktirt. — Blätter länglich eiförmig mit oft lang auslaufen
der Spitze, meist 1¼–1½" breit u. 3" lang, oft etwas lanzettför
mig, glatt, undeutlich u. nur wenig gesägt, schiffförmig u. wellenför=
mig, die meist langgezogenen Spitzen zurückgekrümmt. Stiel meist
1¾" lang. — Blüthenknospen groß, dick, fast stumpfspitz. ——

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. zartfleischige.

No 46. Burchardts Butterbirne. **† Herbst.

(: Burchardts Arembergerin. Crassanne Steven :)

D: I, 2. 2.
J: V, 2. m.
Kernhäuslichste:
schm Zelle:



Gestalt: eirund, etwas breit oder bauchig, fast kreiselförmig, doch oben stark abgestumpft, unten stumpfspitz. — Einzelne werden noch breitbauchiger, andere aber mehr eiförmig: 3½" breit, oft kaum 2¾" hoch; — nicht selten wird sie bedeutend größer. —

Kelch: mäßig groß, offen oder halb offen, aufrecht, etwas weißwollig, ziemlich weit, oft tief eingesenkt. —

Stiel: bis ¾" lang, holzig nach unten fleischig, oben braun, sitzt etwas vertieft zwischen Höckern oder verliert sich auch ohne Absatz in die Frucht. —

Schale: licht citronengelb, hie u. da noch etwas Grün durchschimmernd, meist ohne Röthe, doch feingrün u. gelbbraun punktirt u. häufig mit feinem zerstreuten Rost.

Fleisch: gelblichweiß, fein halbschmelzend oder schmelzartig, u. von feinem zimmt oder calvilleartigem Geschmack. Von Colmar Neil ist sie nur durch mehr Süßigkeit zu unterscheiden. —

Baumschule: verhältnißmäßig, mit wenigen, oft unvollkommenen Dornen; im Un-
kraute ist es öfters mit feinen Haaren umgeben. —

Reife u. Nutzung: Mitte bis Ende 8ber, bisweilen in warmen Jahren schon Mitte 7ber u. hält sich bis 9ber, ist immer noch eine wohlschmeckende Tafelbirne.

Baum: wächst stark, trägt früh u. reich. In der Jugend kommen sich seine Zweige stark sommerartig, u. darin findet man ebenfalls noch eine Verschiedenheit gegen die Neil, überhaupt auch dauerhafter u. gegen Kälte weniger empfindlich zu sein scheint. Die Blätter beider Sorten haben sonst gleiche Form, sind breit elliptisch, meist nach dem Stiele zu stark verschmälert, die Spitze ist meist halb aufgesetzt. Sie sind etwa 1½" breit, 2¼–2¾" lang; glatt, nach dem Stiele zu ganzrandig ~~[illegible]~~ oder undeutlich u. stumpfgesägt, nach vorn sie sehr ziemlich scharfgesägt, flach. Stiel ziemlich dünn u. lang. Blätter deßhalb meist überhängend. — Blüthenknospen kegelförmig, fast scharfspitzig. — Sommerzweige etwas stufig, glänzend gelbbraun, mit feinen ockergelben Punkten u. etwas unebener Schale. ——

K IV.

N: 47.

v Flotow **! †.

Dochn: N: 595.

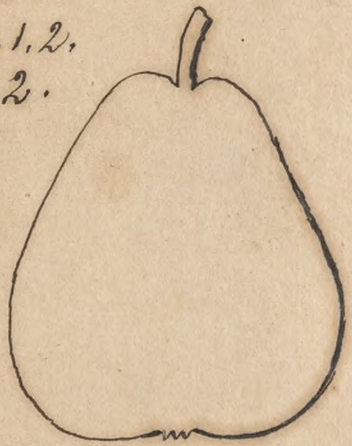
I! T.

D: I. 1. 2.

J: V. 2.

Rundliche Herbst-Tafelbirn. Ord: 1. b. Mürbfleischige.

Seckels Birn, The Seckle Pear, Rothbackige Sickels Birne, The Newyork Red Cheek, Slabdencourt. Poire Lama. Seckle's Birne. Shakspeare.



~~Gestalt: rundlich u kugelförmig, mehr weniger stumpf zugespitzt, der Mittelform(?) ... in Form u Farbe, oder auch der Diel ähnlich(?) gestaltet(?), die Russelet von Rheims in Form u Größe ähnlich, nur etwas größer, 2¼" lang u 2" breit.~~

~~Kelch: offen, kurzblättrig, hornartig, in flacher, glatter Einsenkung, bisweilen mit etwas Beulen umgeben.~~

~~Stiel: ziemlich stark ¾" lang, glatt, hellbraun, obenauf u auch etwas seitwärts(?) ... eingesenkt.~~

Schale: glatt, sehr fein, im vollen Reife goldgelb, sonnenwärts ~~schön braunroth verwaschen, mit feinen grauen Punkten ... hellbraun ... besetzt.~~

~~Fleisch: gelblichweiß, sehr saftig, butterhaft schmelzend, mit~~ unten, mit etwas feinen Steinchen um's Kernhaus ~~...~~ süßem, stark zimmtartigem weinartig(?) gewürzhaften Gewürzgeschmack, dem der kleinen Zimmtbirn(?) sehr ähnlich.

Kernhaus: nicht zu groß, etwas hohlachsig, mit kleinen Fächern u kleinen braunen Kernen.

Reife: Mitte u Ende 8ber, 8 Tage. — von Flotow zählt sie zu den besten u feinsten, die bei uns u nördlich bekannten Tafelfrüchten.

Baum: treibt auf Wildling schwach, bleibt klein, ist aber gesund u fast jährlich tragbar.

Blätter: breit elliptisch mit halbaufgesetzten Spitzen 2¼" lang 1¾" breit, oft auch elliptisch,

http://rcin.org.pl

glatt, gebogt, meist flach, nur die Spitze etwas zurückgekrümmt,
ziemlich dick und stark. Stiel 1¼" lang. Einzelnen kurzgestielten
Blättern bisweilen mit kleinen ohrförmigen Ansätzen, da
wo das Blatt am Stiele aufsitzt.

Blüthenknospen: etwas kurz kegelförmig, stumpfspitz, mit
bauschigen Deckblättern, gelblichbraun.

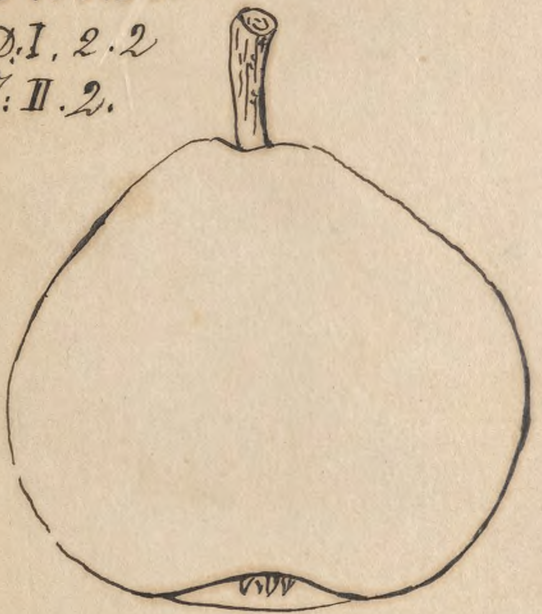
Sommerzweige: meist nach Oben zu dick, olivengrün, gegen oben
rothbraun, ziemlich stark schmutzigweiß punktirt.

Bemerkung: Der hauptsächlichste Unterschied von der Frucht
meist etwas größer u. bauchiger und die Anschwellung breiter,
so daß die Gestalt, wie v. Flotow sie schildert, oft kreisel-
förmig wird.

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen Ord: 1. b Mürbschmelzige.

No 48. Rothe Dechantsbirne. Le Beurré rouge. Le Doyenné rouge
Gurle's Beurré. Staunton Beurre.

Diel: ** ! ††.
Dochn: 108.
1!! T. IW.
D. I. 2. 2
J: II. 2.



~~Gestalt: der weißen Herbstbutterbirne ähnlich, doch mehr zusammengedrückt, oft fast gleich rund, 2 3/4" breit, etwas höher, meist ebenso hoch als breit.~~

: bei Dochnahl. Frucht mittelgroß, rundlich abgestumpft conisch 2 1/4" breit u. hoch [illegible]

~~Kelch: offen, [illegible] vertieft, in geräumiger, meist [illegible] Einsenkung, flachrandig.~~

~~Stiel: stark, bis 3/4" lang, oben auf, in kleiner Höhle [illegible], neben flachen Fleischbeulen.~~

~~Schale: etwas rauh, gelbgrün, später gelb mit braunen, [illegible] Röthe, [illegible] feinen Punkten [illegible], auch braunen, im [illegible] gelblichgrünen Punkten.~~

~~Fleisch: weiß, [illegible] etwas [illegible], doch saftvoll, butterhaft, von köstlichem zimmtartigen Geschmack, gewürzhafter als die der Weißen Herbstbutterbirne; hält das Mittel zwischen dieser u. der Grauen [illegible] Herbst~~

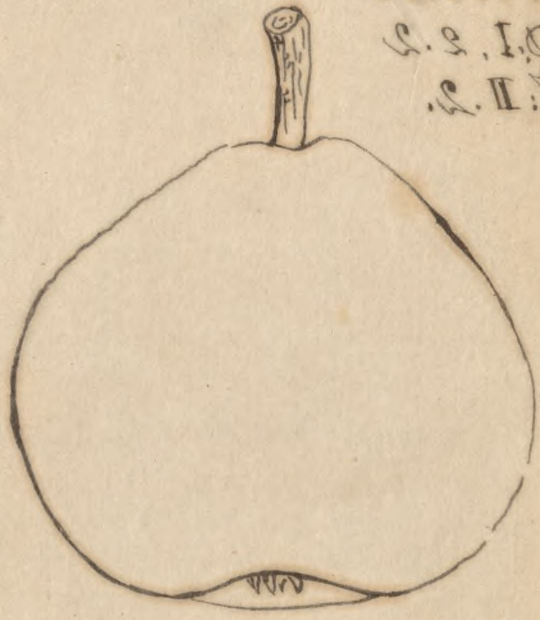
~~Kernhaus: etwas breit, [illegible], Kammern [illegible], [illegible] breit [illegible], [illegible], gelbbraun u. schwärzlich braun.~~

Reife: Mitte u. Ende 8br. 14 Tage, oft auch 3 Wochen. Eine der schätzenswerthesten

http://rcin.org.pl

Vorherrschend [illegible], die sich selbst [illegible] angenehmen Pomeranzen-
meist [illegible] bildet. [illegible]
Frucht [illegible] bekannt, wird sie immer beizubehalten
wünschen [illegible] voll

<u>Baum</u>: mittelgroß, wenn gesund & bald tragend,
kommt auch noch [illegible] Boden fort & ist
[illegible] Bäumen auf
<u>Quitte</u>: [illegible] wenig auf Wildling.
<u>Blätter</u>: [illegible] tragen, mit lan-
gen [illegible] etwas [illegible]
[illegible] 1½" breit 2" lang,
fast immer etwas wellig gezähnt & doch [illegible]
undeutlich gesägt, auch ist die Oberfläche [illegible]
[illegible]
<u>Blüthenknospen</u>: ziemlich groß, kurz kegelförmig,
spitz, doch nicht stark & am Grunde oft etwas wol-
lig. Afterblättchen sehr fein.

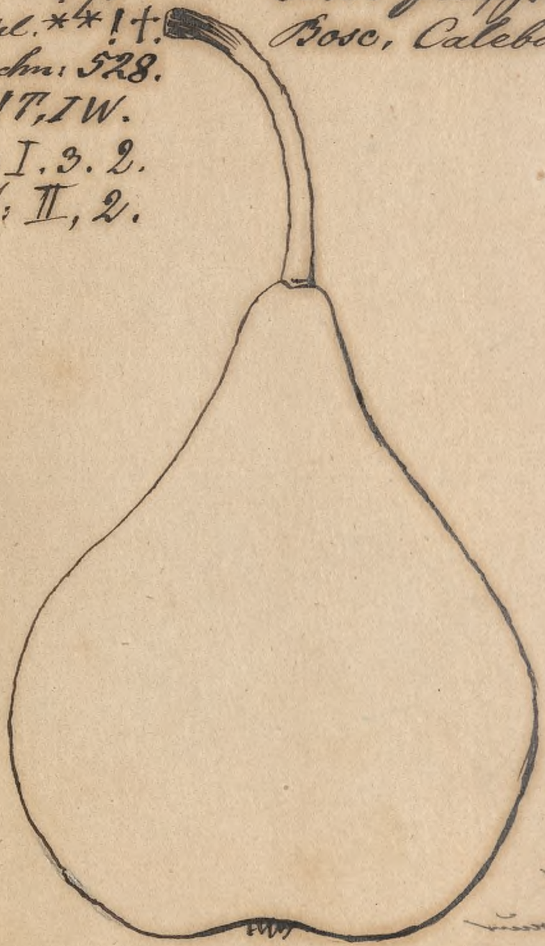


<u>Sommerzweige</u>: mittelmäßig stark & mit gewundenen Endknospen, wollig, röthlich
gelbbraun mit feinen weißgelben Punkten, stark blättrig.

K III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. b Mürbfleischige

No 49. Bosc's Flaschenbirn. ursprünglich Beurré d'Apremont. Beurré Bosc, Calebasse Bosc.

Dil. **!+.
Dochn: 528.
I!T, IW.
D: I. 3. 2.
J: II, 2.



Gestalt: birnförmig, mehr o weniger kreiselförmig, oft bauchig birnförmig, häufig jedoch auch schön flaschenförmig, in beiden Gestalten der Marie Louise u eben so der Marianne zum Theil ähnlich, nur größer, gewöhnlich 2½" breit u 3¼–3½" lang, oft jedoch größer, bis 3¼" breit, 5¼" lang. Ist über 10 Loth schwer.

Kelch: kurzblättrig, schwärzlich, offen, flach, mit etwas Erhabenheiten, die auch hie u da am Bauche bemerkbar sind.

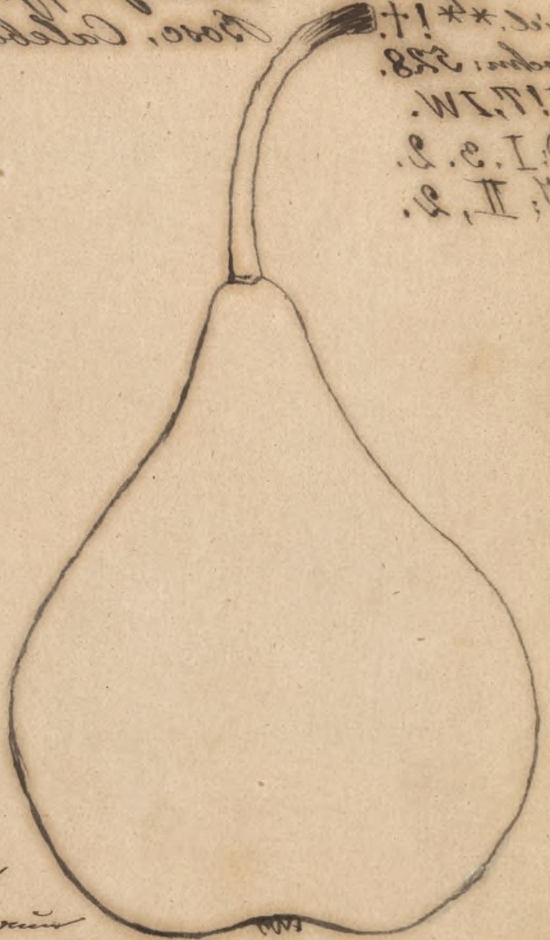
Stiel: ziemlich lang, oft 1¼", braun, hellbraun punktirt, theils oben auf, theils schräg eingesteckt.

Schale: sehr fein, hellgrün, später hellgelb, fast durchaus zimmtfarbig berostet goldartig ohne Röthe. Die Punkte u der Rost machen die Schale rauh u die Frucht sieht in voller Reife goldartig o braun gefärbt aus.

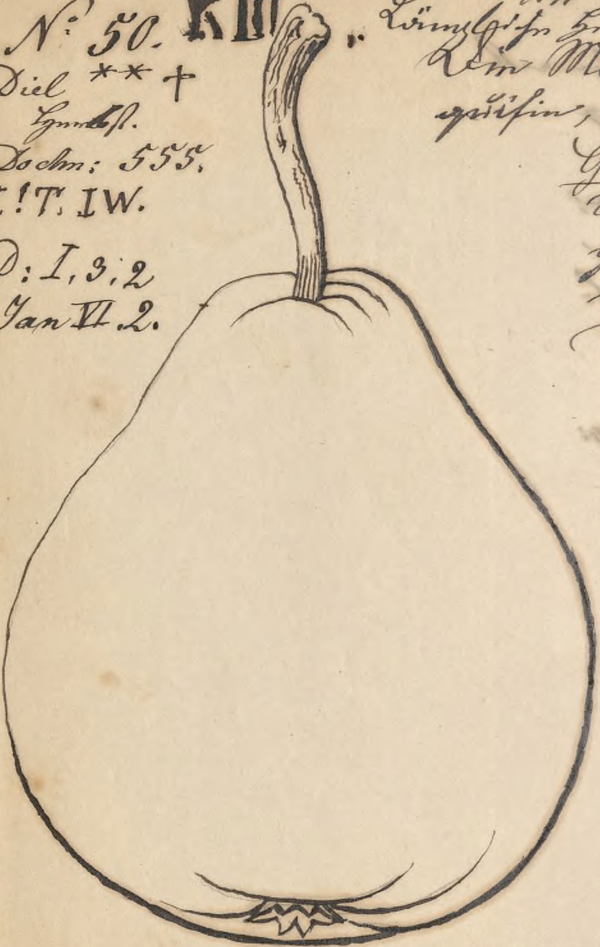
Fleisch: gelblichweiß, butterhaft, sehr saftig, zuckersüß, feingewürzt, sehr angenehmer Geschmack, wohl ... ähnlich dem der Beurré gris, doch in warmen Sommern noch besser.

http://rcin.org.pl

Kernhaus: klein, eiförmig u. rund, durch feine
Körnchen begrenzt, mit starken Achsenhöhlungen;
enge Fächer u. schöne Kerne.
Reife: Mitte u. Ende 8br., zuweilen schon Anfangs
8br., welkt nicht u. welkt, hält sich ja noch den Winter.
während 14 Tagen bis 3 Wochen in den Winter, oft
wird mehr schmierig. Ist schon gegen Ende 7br zu
brechen, weil sie spät gebrochen, eher teig als
schmelzend wird.
Baum: wächst in der Jugend lebhaft, später gemäs-
sigt mit abstehenden Ästen u. schwachen Unterzweigen
trägt alljährlich, doch nie allzu reich. Gedeiht auf
Spalier, gibt aber selbst hochstämmig noch die besten
Früchte, doch ist die Zwergform mehr anzurathen.
Blätter: rund, an nicht kräftigen Bäumen oft auch
eiförmig, meist groß, $1\frac{3}{4}$ – 2" breit, $2\frac{3}{4}$ – 3" lang, mit
ziemlich starken, meist schön auslaufender Spitze, glatt
ganzrandig u. nur an der Spitze gesägt, etwas schiffför-
u. etwas wellenförmig, etwas steif u. lederartig, starkge-
adert. Blattstiel oft geröthet. — Blüthenknospen groß länglich
kegelförmig. Sommerzweige: nach oben verdickt u. gelbbraun
sonst gelblich- u. röthlichbraun, fein schmutzig punktirt. Afterblätter fehlen.



N: 50. KIII.



XII Butterbirnen Butyralia (Marchesa) — 3) Beurré.
Länglichte Herbst = Tafelbirnen. Ord. 2. a Mürbfleischige.

Die Markgräfin, La Marquise. Marquis's Pear. Markgräfin, Markgräfliche Birne. Marquise d'hiver.

Diel ** +
Handb.
Dochn: 555.
I!T. IW.
D: I, 3, 2
Jan VI. 2.

Gestalt: veränderlich, bauchbirnförmig u. mehr länglich, nach Unten kugelförmig, mit abgestumpfter Spitze, einer großen Langen weißen Dechantsbirne ähnlich, doch mehr bauchig, oft etwas beulig. Nach Diel auch der Bonchretien d'hiver vergleichbar. —

Kelch: offen, in flacher, etwas geräumiger Senkung zwischen schwachen Beulen.

Stiel: 1 bis 1¾" lang, oben auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, mit einigen Fleischfalten.

Schale: etwas fein rauh, hellgrün, später gelblich, selten geröthet, doch mit etwas Rost um den Kelch angeflogen u. mit vielen feinen grauen Punkten oder braunen, öfters dunkelgrün punktirt.

Fleisch: mattweiß, körnigt um's Kernhaus, saftvoll, butterhaft, von erhabenem zuckerartigen Geschmack, etwas ähnlich dem der Beurré gris (: Diel :). —

Kernhaus: lang- u. starkhohlachsig, doch geschlossen, mit geräumigen Kammern u. braunen, stark zugespitzten Kernen.

Reife: Anfang 9br oft gegen Ende 9br, doch auch öfters schon Ende selbst Mitte 8br. reif. hält

http://rcin.org.pl

sich einmal weich auch nicht lange, doch der Geschmack
ist sehr angenehm gezuckert u. das Fleisch ganz
schmelzend.

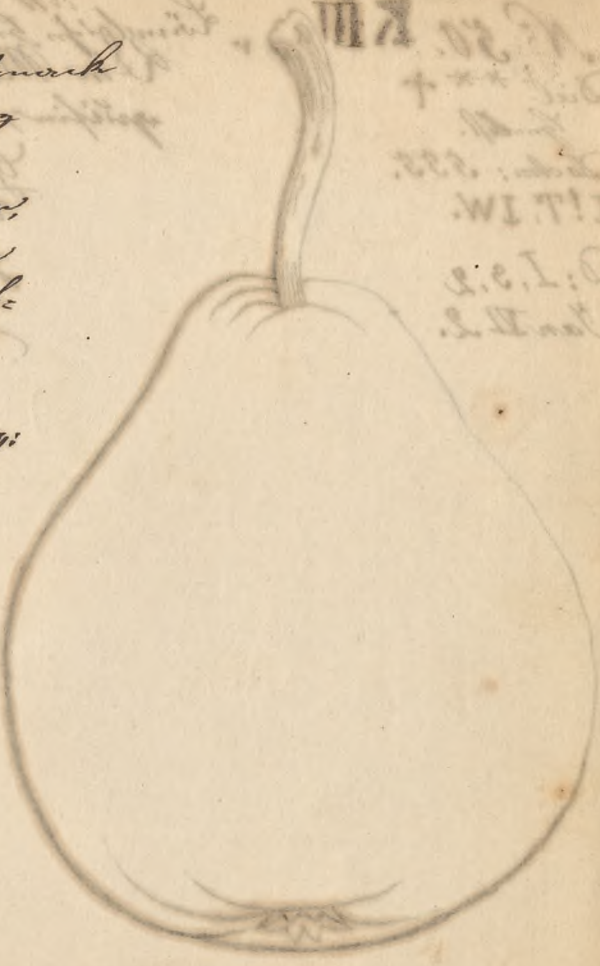
Baum: wächst sehr lebhaft u. stark u. wird ein großer,
sehr fruchtbarer Baum, verlangt aber leichten, sehr
warmen Boden, gedeiht gut auf Quitte, Er ist kennt-
lich an seinen schmalen langstieligen flatternden
Blättern, doch ist er gegen Frost empfindlich.

Blätter: sind lanzettförmig u. sehr länglich eiförmig:
1¼ – 1½" breit, 3" lang, öfters auch etwas rinnend, glatt,
meist verloren= u. stumpfgezahnt, o. auch ganzrandig, meist
flach, nur etwas wellenförmig. Stiel dünn u. biegsam,
oft 2" lang. —

Sommerzweige: gelblichbraun (:lederfarbig:) hie u. da
vermischt mit Grün, mit nicht häufigen länglichen
weißgrauen Punkten. —

Blüthenknospen: kurzkegelförmig, fast rundlich stumpf-
spitz, mittelgroß, gelbbraun. —

Afterblätter: lang u. schmal. —



No 57. Wildling von Motte. **+ h.

K. IV. Besi de la Motte

Bergamotte crasanne

Dochn: V. 465. I! T.

Literatur u. Syn.: Diel. A. V. 71. Ditt. I. S. 680

T. O. G. XIII S. 11 t. I Oberd: S. 427.

Dec: S. 195.

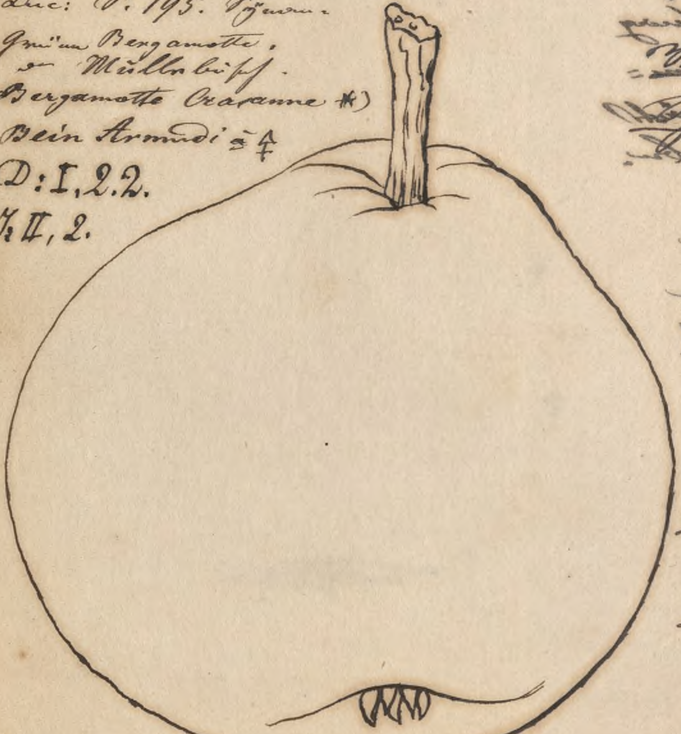
Grüne Bergamotte,

Bergamotte Crasanne *)

Bein Armudi

D: I, 2. 2.

J: II, 2.



*) Im Hannoverschen Beurré blanc de Jersey nach dem Lond. Catal.

10 Canella-Lamottea, Doyenne

Gestalt: [illegible]

Kelch: [illegible]

Stiel: [illegible]

Schale: [illegible]

Fleisch: [illegible]

Kernhaus: [illegible]

Reife und Nutzung: Mitte 8., oft 9. bis 10. [illegible]

Eigenschaften des Baumes: [illegible]

http://rcin.org.pl

No. 57. Abbildung von Motte. **+

K. IV. Beur: de la Motte

Bergamotte Crasanne

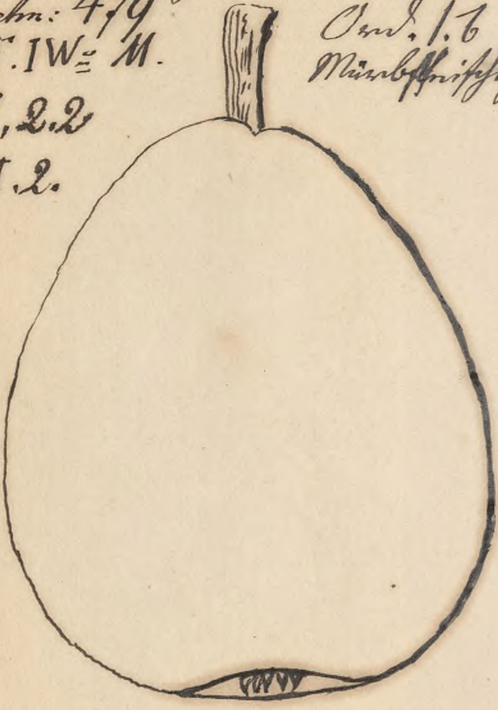
D:I,2,2.

S.II,2.

XIV. (III.) Längliche |: 10 Dechantsbirne. Canella-rubellacea :| Doyenne. :|

No. 52. Die Vincent. Rousselet St. Vincent. |: Doyenné d'hiver :|
= Novemberdechantsbirne.

Diel. ** Herbst = Tafelbirne
Dochn: 479 Ord. I.6
I!T.IW = M. Winterfrüchtigen.
D: I, 2.2
J: III.2.



Gestalt: einmal u. kreiselförmig |: wie Diel selbst meint, nicht eigentlich eierförmig, sondern wie eine mehr starke Grüne Herbstzuckerbirne No 57. welcher Vergleich wenig glücklich ist. |: Dochnahl: mit bauchig, stark abgestumpft-conisch :| 2½" breit 2½ — 2¾" hoch.

Die Frucht, wie sie da vorliegt, ist eigentlich die Novemberdechantsbirne.

Kelch: kurz, hartblättrig, offen, geräumig, doch ziemlich eben aufsitzend.

Stiel: dick, wie fleischig, ½" lang, obenauf wie eingedrückt, doch meist etwas vertieft.

Schale: etwas fein rauh, hellgrün, später gelb, ohne Röthe, doch mit mehr u. wenigen zusammenhängenden Rost u. etwas Punkten, auch oft schwärzlichen Punkten und Rostflecken.

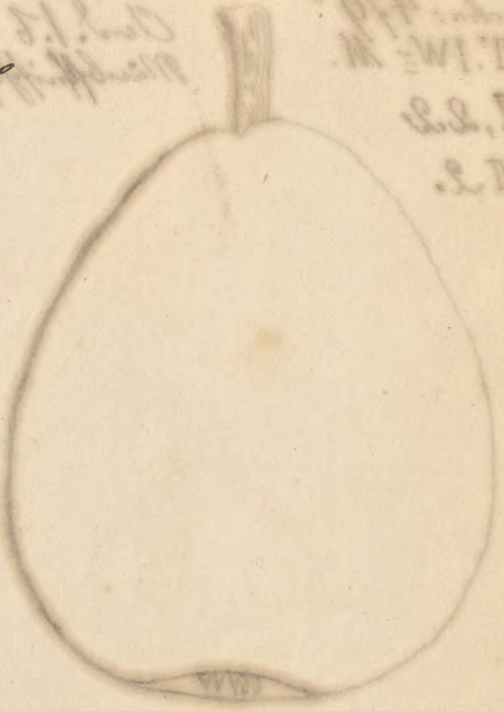
Fleisch: weiß, fein, saftreich, butterhaft, u. erhabenem weinartigem Zuckergeschmack, ähnlich dem der Crasanne nach Diel — zeigt sehr meist etwas Steine u. ist durch eigenthümliche feine Säure gehoben.

Kernhaus: klein, nicht hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit vielen auch oben etwas zugespitzten Kernen.

http://rcin.org.pl

<u>Reife</u>: Ende 8ber, 14 Tage, kaum 3 Wochen.
<u>Baum</u>: wächst zwar gut, doch gemäßigt u. scheint zärtlich. Zu hoch Stamm eignet er sich bei uns nicht, gedeiht aber auf Quitte u. bringt darauf vollkommene Früchte. —
<u>Blätter</u>: länglich eiförmig mit kurzer auslaufender Spitze, oft länglich eirund, etwas herzförmig 1¼–1½" lang, glatt, feingesägt, etwas schiffsförmig u. halb sichelförmig, sehr dunkelgrün, mäßig glänzend. —
<u>Blüthenknospen</u>: klein, kurzkegelförmig, ziemlich spitz.
<u>Sommerzweige</u>: grünlich gelb, gegen oben bräunlich grün, fein gelblich punktirt.

NB: Die Novemberdechantsbirne u. die Vincent sind nicht von einander zu unterscheiden. Eine wie die andere hat auch die schwärzlichen Rostflecken, die die Frucht in schlechten Jahren fast unbrauchbar machen, in dem der Geschmack [illegible] wird, auch wird der Baum leicht grindig.



http://rcin.org.pl

K. III.

No: 53.

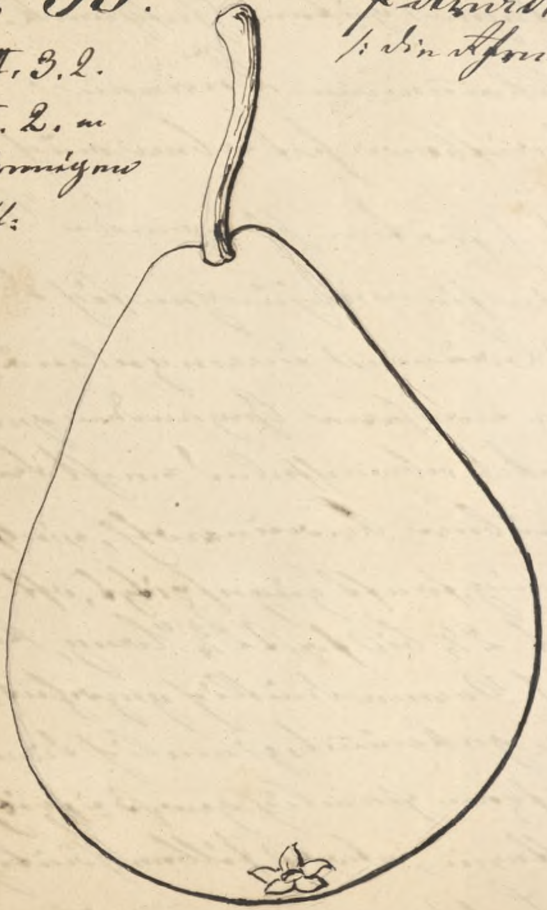
D: III. 3. 2.

J: III. 2. a eiförmigen Bltt:

Längliche Herbst=Tafelbirnen. Cl: 2.a Mürbfleischige,

Bernardinsbirn *†† Herbst.

(: die Rheinische Bernardinsbirn, scheint dieselbe Sorte zu sein:)



Gestalt: bauchig kegelförmig, oft etwas birn= förmig, oben abgerundet, bis 3" lang, etwas über 2" breit. —

Kelch: grossblättrig, sternförmig, offen un= ist flach, obenauf. —

Stiel: 1" lang, dick, holzig wie eingesteckt, oft etwas seitwärts. —

Schale: glatt, grüngelb, später citronen= gelb, mit blassem, doch oft auch schönem, bisweilen streifigem Roth u. mit feinen bräunlichen u. grünbraunen Punkten, bisweilen auch Rostflecken. —

Fleisch: weissgelb u. brüchig, um's Kernhaus steinigt, Anfangs nicht sehr schmelzend und

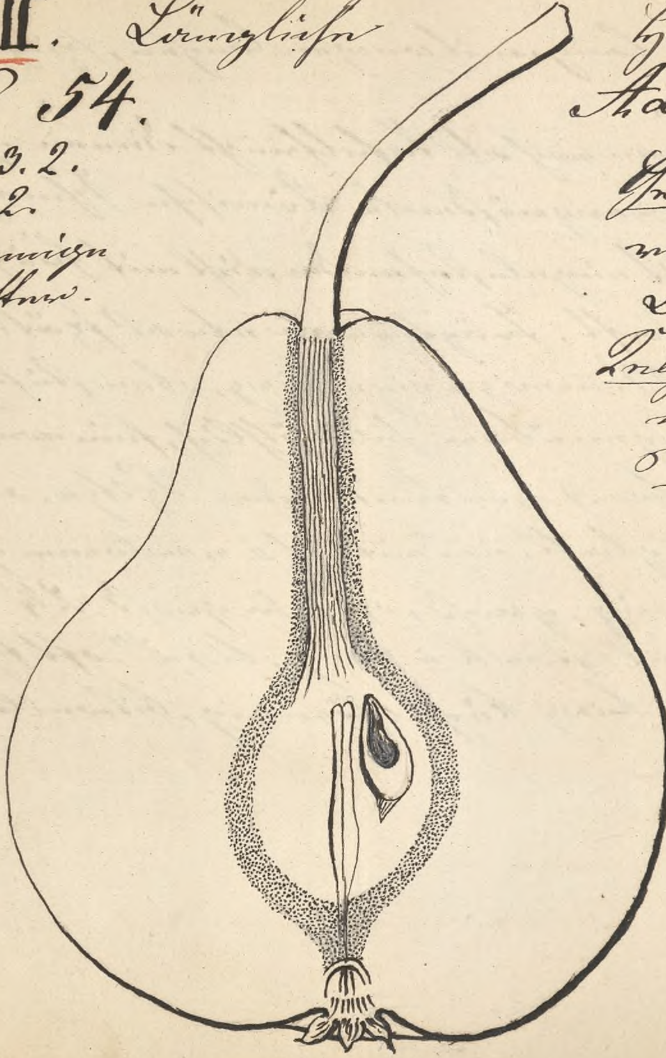
http://rcin.org.pl

Farbe, im vollen Reife jedoch nicht saftvoll u. halbschmelzend, von ei-
nem sehr. honigsüßen, schwach muskatellerartigen guten Geschmack. —
Kernhaus: groß u. breitkammerig, mit vollkommenen Kernen. —
Reife u. Nutzung: Ende 8ber, 14 Tage, läßt sich aufbewahrt aber auch bis
Weihnachten haltbar. —
Baum: wird groß u. stark, mit aufrechten, doch später hängenden Aesten.
Aeste werden oft gerne dürr u. sterben ab, allein sie verjüngen sich durch
Wasserreiser, wodurch freilich die Form des Baumes unregelmäßig
u. sparrig wird. Ist deßungeachtet nur für rauhere Gegenden geeig-
nete Sorte, die gut durch die Winter kommt u. abwechselnd recht trag-
bar ist. — Sommerzweige olivengrün, gegen oben braunroth, einfach
länglich weißgelb punktirt. — Blätter eiförmig, sanft zugespitzt, oft et-
was herzförmig, auch eirund, $1\frac{3}{4}$"–2" breit $2\frac{1}{2}$ bis fast $2\frac{3}{4}$" lang, kurz-
gespitzt, unten oft etwas wollig, nur nach vorne deutlich gezahnt, et-
was wellenförmig, Spitze meist nach unten gekrümmt, ziemlich dunkel-
grün, doch mattglänzend. — Blüthenknospen ziemlich groß u. spitz,
schwarzbraun mit klaffenden Deckblättern, etwas silberhäutig. —
NB: das abgebildete Exemplar ist vom Hochstamm genommen.

K. III. Länglicher

No 54.

D: II, 3. 2.
J: II. 2.
eiförmigen
Blättern.



Herbst=Tafelbirnen Ord: 2. 6 Mürbfleischige

Aarer Sandbirne. *†† Herbst-

Gestalt: birn oder flaschenförmig, meist sehr ungleichmäßig u. schön, groß oft sehr groß, bis 36 Loth schwer, 3½" breit u. 4¼" lang. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, ziemlich offen, wenig eingesenkt oder flach. —

Stiel: ziemlich stark, holzig, 2½" lang, oben auf wie eingesteckt, mit Fleischwulst oder mit einem Beulchen. —

Schale: sehr ~~stark~~ glatt, grünlichgelb, später mehr hellgelb, meist blutartig hellroth gewaschen u. hellbraun punktirt. —

Fleisch: weiß, saftvoll, markicht, halbschmelzend, von angenehmem zuckersüßem Geschmack, meist etwas rauschend, öfters fein steinigt, doch von gutem gewürztem schwach muskatellerartigem Geschmack. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: klein, stark, hohlachsig. Kammern lang, mit wenigen langen, spitzen, kaffeebraunen Kernen. ——

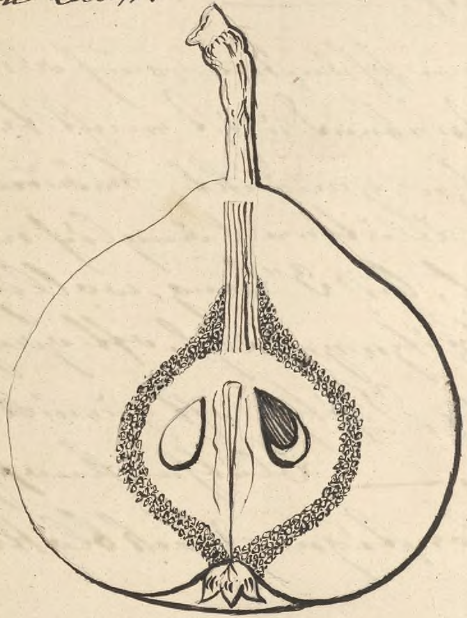
Reife u. Nutzung: Ende 8ber: 14 Tage. – Kann noch als Tafelfrucht dienen. Ist gleichsam eine doppelte oder noch mehr vergrößerte Römische Schmalzbirne.

Baum: wächst kräftig u. aufrecht, doch mit einzelnstehenden, dicht mit Fruchtholz besetzten Zweigen, gegen Kälte dauerhaft, trägt zwar etwas spät, doch dann sehr jährlich u. ziemlich reichlich. — Sommerzweige kurz, oben stufig, mit gerundeten Endknospen, gelbbraun, gegen oben hellröthlich, feinweißlich punktirt. — Blätter eirund mit etwas vorstehender Spitze, auch oft etwas eiförmig, zuweilen herzförmig, glatt, undeutlich u. [illegible] gesägt oft ganzrandig, mehrfach wellenförmig, groß, oft sehr groß, 2¼" breit, 3¼" lang, ziemlich dick u. steif. — Stiel stark u. lang, bis 2", oft schwach gewölbt. —— Blüthenknospen dick, kurz kegelförmig, bisweilen fast stumpfspitz, dunkelbraun. ——

K. IV. Rundliche Herbst-Zuckerbirne. Ord: 1.(2) 6. Würtembergische.

No 55. Von **Oken**. **† Herbst.

D: I. 2(1.) 2.
III 2. mehr
magere Blätt:



Gestalt: glattrund mit kurzer Stielspitze, auch an unbeschnittenen Bäumen noch ziemlich mittelgroß, 2 3/8 bis 2 1/2" breit u. ebenso hoch oder 1/4 niedriger. Am Spalier jedenfalls größer. —

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, ziemlich offen, in geräumiger, fast ebener Einsenkung. —

Stiel: stark, 1" lang, obenauf, wie eingesteckt. —

Schale: glatt, etwas stark, gelblich grün, später hellgelb, meist etwas orangeartig geröthet und sonnenseits goldartig gelb, auch mitunter wenigen braunen Rost u. undeutlichen Punkten. —

Fleisch: weiß, sehr fein, überfließend, ganz zerschmelzend, von angenehmem süßweinsäuerlichen Zuckergeschmack, ähnlich dem der Beurre gris, bleibt aber hier doch meist körnigt oder grießigt u. halbschmelzend, aber der Geschmack ist gut

sogar nicht angenehm. —

Kernhaus: klein, geschlossen. Samenkammern enge, mit kleinen, kaffeebraunen Samen. —

Reife u. Nutzung: Anfang November, oft Ende 8^ber 14 Tage. Für Tafel u. Wirthschaft gleich brauchbar, u. schätzenswerth. —

Baum: baut sich als Pyramide auf Wildling am schönsten, auch als Halbhochstamm wird er kräftig u. stark aufwärts strebend u. ist sehr tragbar. Sommerzweige etwas wollig, an der Spitze verdickt, bräunlich grün oder grünbraun, gelblich punktirt. — Blätter länglich eiförmig mit meist auslaufender Spitze, 1¾" breit, bis 3" lang, wollig, meist gekerbt u. stumpf- oder nur an der Spitze gesägt, oft ganzrandig, schwach schiffförmig, etwas wellenförmig, Spitze oft zurück- oder seitwärts gebogen. Adern deutlich sichtbar. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast stechendspitz, mit borstigen Deckblättern.

K. IV. Rundliche Herbst Tafel-Birne. Ord: 1. b. Zartfleischige

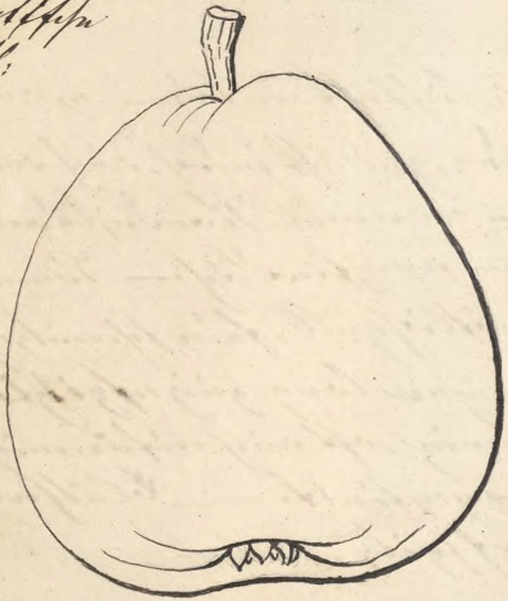
No. 56. Graue Dechantsbirne. **† Herbst.

D: I. 2. 2. Doyenné gris. — Doyenné Roux. D: Crotte,

J: IV. 2

vollzeitige

Blatt:



Gestalt: dem Beurré blanc ähnlich, rundlich oder kreiselförmig, oben abgeplattet, unten kegelförmig stumpfspitz, oft so hoch wie breit, bisweilen auch durch Erhabenheiten ungleich in der Rundung, 2¼ – 2¾" breit u. 2¾ – 3" hoch. ——

Kelch: geschlossen, meist in etwas flacher u. ebener Einsenkung. ——

Stiel: bis ¾" lang, in ziemlich tiefer u. enger Höhle. ——

Schale: fein, dünn, glatt, mattgelb, doch fast gänzlich zimmtfarbig berostet, an der Sonnenseite oft trüb geröthet, hierdurch fast röthlich goldgelb u. mit starken Punkten, auch hie u. da etwas schwärzlichen Rostflecken ——

Fleisch: weiß, oft etwas körnigt, saftvoll, but-

breiig, von würzigem, fein muskirtem Zuckergeschmack. —

Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig, mit vollkommenen schwarzbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Anfangs November, oft Ende 8ber ÷ 14 Tage köstlich gut, nur leider von kurzer Dauer. ——

Baum: schwachwüchsig, wird nicht groß, hat Ähnlichkeit mit dem von Beurré blanc. Giebt auf Wildling schöne Pyramiden, gedeiht jedoch auch auf Quitte, will aber einen guten, nicht trockenen Boden u. warmen Stand; ist daher auch nicht tragbar. Gegen höhere Kältegrade ist er empfindlich. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, gegenüber fast röthlichgelb, fein schmutzigweiß punktirt. — Blätter elliptisch, mehr oder weniger lang zugespitzt, 1½–1¾" breit, bis 2¾" lang, oft fast lanzettförmig, oft auch eiförmig, glatt, gesägt, etwas schiffförmig, ~~stumpf spitz~~, langgestielt. — Blüthenknospen etwas länglich kegelförmig, stumpfspitz. ——

NB. Die Zeichnung ist nach einer am freistehenden Pyramidbaum erzogenen Frucht. ——

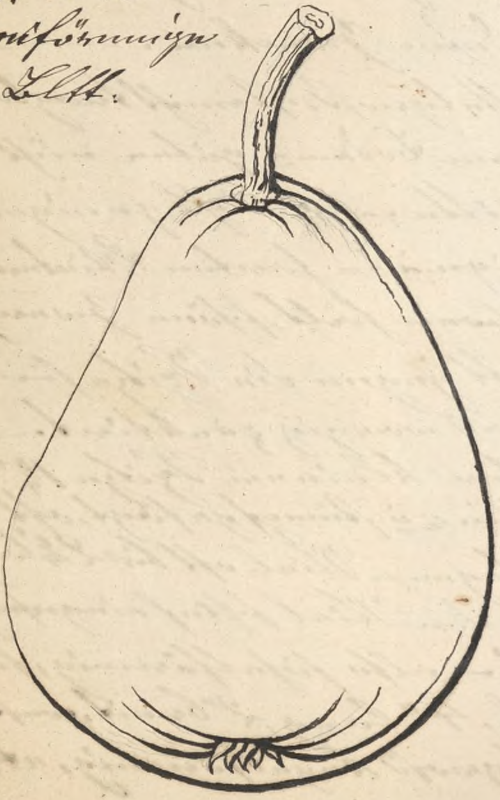
K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. I. a. Zartfleischige.

N. 57. Grüne Herbstzuckerbirne **† Herbst.

D: I. 2 (3) 2. Le Sucré verd :: Herfst-Suiker Peer, Knoop.:/

J: III 2.

eiförmige Bltt.



Gestalt: eirund oder eiförmig, nach dem Stiele zu stumpf kegelförmig, oft ziemlich lang 3" lang u. 2½" breit, oft aber auch kürzer gebaut, als sie gezeichnet ist, an seinen Hochbäumen meist auch etwas kleiner.

Kelch: offen, sternförmig, in geräumiger, flacher, oft durch Erhabenheiten schiefer Einsenkung. —

Stiel: bis 1½" lang, oben auch oder schwach verdickt, auch durch Falten auf die Seite gedrückt, am Grunde oft fleischig. —

Schale: etwas stark, aber geschmeidig, matthell-grün, auch später nur wenig gelblicher, ohne Röthe, doch mit vielen feinen Punkten u. etwas Rost, besonders um den Kelch. —

Fleisch: gelblich weiß, etwas steinigt um's Kernhaus, saftvoll butterhaft, von erhabenem zuckersüßem Geschmack, der etwas fein [illegible]artig ist. —

Kernhaus: geschlossen, hohlachsig, Kammern enge, doch vielkernig. Von der Kelchröhre sieht man die Blüthenstempel als schwarzen Faden bis aus Kernhaus herabgehen. —

Reife u. Nutzung: Anfang 9ber, oft Ende 8ber, hält aufbewahrt bis Dezember. — Recht angenehme Frucht für die Tafel u. zu allen andern Zwecken. —

Baum: wächst in der Jugend gut, wird aber nur mittelgroß, ist meist sparrig besetzt büschelweise an, verlangt jedoch warmen, lockeren Boden u. guten nicht brennenden Stand. gedeiht auch vortrefflich auf Quitten – in nicht genügendem Boden leidet der Baum, am Grunde der Zweige u. in harten Wintern durch Kälte, so daß ganze Aeste absterben u. es schwer hält, schöne Zwergbäume von ihm zu erziehen. — Sommerzweige oft gegen die Spitze hin verdickt, grünlichbraun, vielfach fein weißlich, etwas wenig punktirt. —

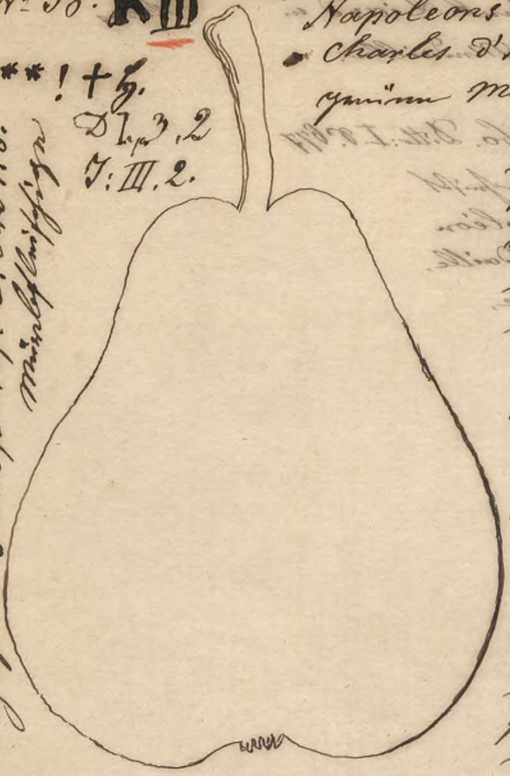
Blätter: eiförmig u. länglicheiförmig mit aufgesetzter kleinen Spitze $1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{1}{2}$" lang, öfters lanzettförmig, glatt meist fein u. stumpf gesägt, oft undeutlich gesägt, flach, nur die Spitze etwas zurückgebogen. Stiel oft bis $2\frac{1}{4}$" lang. Das Blatt der Sommertriebe groß, langoval, gegen den Stiel scharf eingezogen so daß es im Auflegen einen starken Raum macht – alte sichelförmig, so u. stark rückwärts gebogen, breit u. stumpf gezähnt, 4" lang, 2" breit, sonst von der beschriebenen Form. Blüthenknospen nicht groß, kegelförmig, etwas stumpfgespitzt, kastanienbraun. —

No. 58. K III

**! + h.
D I. 3.2
J: III.2.

Handschrift L.: Bd. I. 6.
Mündlich

* Länglicher



Napoleons Butterbirne. Beurré Napoléon. Charles d'Autriche. Belle Caraise. Große grüne Mailänderbirne, grote Milan.

Gestalt: stark bauchig, nach unten stumpfkegelförmig u. birnförmig, oft wie die Römische u. Wt. Apothekerbirne beulig u. durch Erhabenheiten uneben, an Spalieren 3½–3¾" hoch u. 2¾ breit, an freistehenden Pyramiden u. Hochstämmen aber auch kleiner, wie der Umriß zeigt.

Kelch: oft unvollkommen, halb geschlossen, bald flach, bald tief u. eng eingesenkt, meist zwischen Beulen.

Stiel: sehr stark, holzig, doch wie fleischig, ¾" lang, obenauf wie eingedrückt u. zwischen Beulen versenkt.

~~Schale: glatt, fast glänzend, grün, später gelbgrün, ohne Röthe, doch mit vielen feinen braunen Punkten.~~

~~Fleisch: mattweiß, überfließend, weinsäuerlichen Saft hält, daß man die Frucht zu trinken glaubt, von einem der Colmar ähnlichen erhabenen Zuckergeschmack.~~

~~Kernhaus: nicht groß, stark hohlachsig, Kammern eng, mit wenigen oft unvollkommenen Kernen.~~

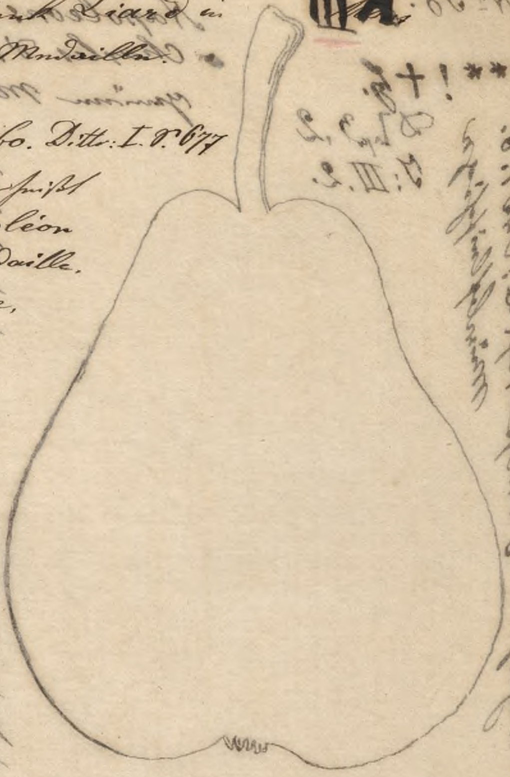
~~Reife u. Nutzung: Ende 8ber bis in den 9ber, oft bis 10ber — Welkt nicht, eine der delikatesten Tafelfrüchte, die andere gleichzeitig reifende Sorten entbehrlich macht. Sie ist zu Kochen, Trocknen u. Dörren auch [illegible] geeignet.~~

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gemäßigt, ist aber gesund, außerordentlich fruchtbar, bringt oft noch eine zweite Blüthe, aus der aber keine vollkommene Frucht wächst. Leidet leider öfters im kalten Winter u. wird darum nicht alt, ersetzt aber durch baldige und fast jährliche Tragbarkeit seinen vorzeitigen Verlust. Verbreiten als freistehende Pyramide auf Wildling veredelt; gedeiht aber auch auf Quitte. Kann enge begrenzt

http://rcin.org.pl

N: 38.

**!+



Heimath u. Ursprung: Vom [illegible] Liard in [illegible] erzogen und bekam dafür eine Medaille. [illegible]

Literaturnachweis u. Synon.: [illegible] VIII S. 60. Dittr. I. S. 677 Oberd. S. 303. Luc. S. 184. In Belgien heißt sie allgemein Bon Chrétien Napoléon. Synon. Poire Napoléon, P. Liard. P. Medaille. Poire l'Empereur, Captif de St. Hélène, Bonaparte, Gloire de l'Empereur et et

empfohlen werden. Hochstämmig [illegible] der Baum aber nur in geschützten Gärten (: Hausgärten) pflanzen.

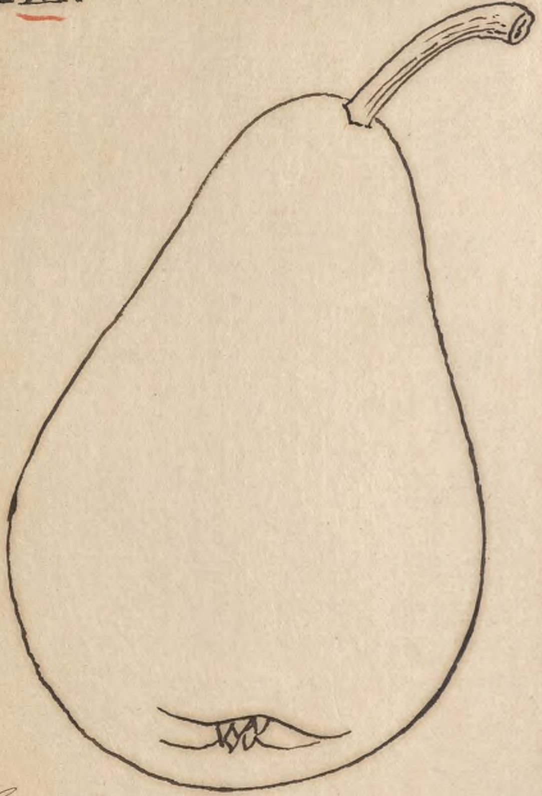
Blätter: eiförmig mit meist etwas vorstehender Spitze, auch rundlich, mitunter breitelliptisch, oft lang zugespitzt, 2¼"–2¾" breit, 2¾–3½" lang, glatt, besonders an der Spitze deutlich, aber fein gezähnt, bisweilen ganzrandig, dunkelgrün u. glänzend, flach, [illegible] etwas rinnenförmig.

Blüthenknospen: etwas kurz kegelförmig, mit stumpfer Spitze, Deckblätter: etwas [illegible].

Sommerzweige: bisweilen [illegible] und kantig, hell olivengrün mit schmutzigweißen Punkten.

No. 59. Marie Louise **!+ h:

K III. Prinzesse de Parma. von 1809.



Länglicher Herbst-Tafel-B: Ord. 1.a. zartfleischige.

Gestalt: eiförmig u. länglich kegelförmig; oft etwas birnförmig, mehr o. weniger stumpfspitz, in einzelnen Exemplaren auch flaschenförmig; mittelgroß oder groß, 2–2½" breit und 2¾–3¾" oder etwas mehr lang. Wog bei von Flotow 1857 16 Loth.

Kelch: offen, langblättrig, braungelb, ziemlich flach.

Stiel: ziemlich stark, bisweilen 2" lang, gelbbraun, obenauf zwischen etwas knollig.

Schale: fein, glatt, blaßgrün, später citronengelb, selten mit etwas Röthe, jedoch mit rostfarbigen Punkten, und mit mehr oder weniger etwas rauhem Rost, besonders am Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, zart, butterhaft, vollsaftig, von köstlichem gewürzhaft-süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: klein, etwas hohlachsig, Kammern enge mit dütenförmigem Ansatz. Kerne häufig unvollkommen, länglichspitz, schwarz.

Reife und Nutzung: Ende 8br u. 9br, hält bis 10br haltbar. Eine der delikatesten Birnen, ganz würdig der Napoléon Butterbirne zur Seite zu stehen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gemäßigt, wird auch nicht stark und nur mittelgroß, macht gern warme hängende Zweige mit fast dornähnlichen Fruchtspießen, an denen sich die großen, oft langen

Heimath u. N.: Abt Duquesne in Mons erzog sie 1809 aus Samen, weshalb sie meistens Marie Louise Duquesne geschrieben wird.

Literatur und Synon.: Es giebt 3 oder 4 Marien Louisen. Ist die vorliegende alte [illegible] der Sorte. Forme de Marie Louise. Marie [illegible]

Früchte fast wunderlich aufnehmend trägt
ziemlich reichlich, bleibt oft zum zweiten Mal
gesetzt eben wohl immer zu den gewöhnlichen
Sorten und wird deshalb am besten als
Zwerg auf Wildling zu ziehen sein.

Blätter: länglich eiförmig, mit einer
kurzen, halbaufgesetzten Spitze; 1½" breit
2½" lang, nach vorne am breitesten; am
Stiele oft sehr schmal, glatt, meist nur an
der Spitze undeutlich und stumpf gesägt,
auch ganzrandig; ziemlich dunkelgrün;
doch mattglänzend; steif und lederartig.

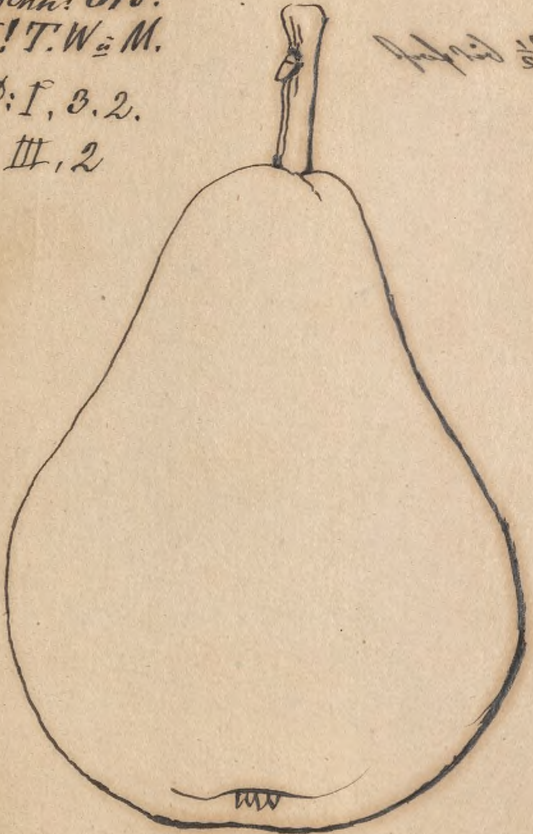
Blüthenknospen: länglich kegelförmig;
ziemlich stachelspitz.

Sommerzweige: grünbraun, gegen
oben röthlichbraun, gelblich punktirt.

KIII. Längliche Herbst-Tafelbirnen Ord. I. a Jahrsfleischige(?).

No 60. Soldat Laboureur. Blumenbachs Butterbirne.

Oberdieck **!+.
Dochn: 615.
I! T. W u. M.
D: I, 3.2.
J: III, 2



Gestalt: birnförmig, oft dickbauchig, etwas glockenförmig u. beulig, mittelgroß 2¼–2½" breit, 3–3¾" hoch.
Kelch: groß u. wollig, mehr klein u. offen in flacher Einsenkung, mit beulichen Rändern.
Stiel: lang, holzig, 1½–1¾" lang, oft mit einem kleinen Augen, wie eingesteckt, durch einen Wulst oft zur Seite gedrückt.
Schale: fein rauh, gelblich grün, später gelb, sonnenseits goldartig mit mehr o. weniger Rost angeflogen, besonders um Kelch u. Stiel, auch mit feinen Punkten.
Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, butterhaft u. gut gewürzt, etwas weinigtem Zuckergeschmack.
Kernhaus: geschlossen, Kammern enge, mit vollkommenen hellbraunen, eiförmigen, langspitzen Kernen.
Reife: 9br. 4 Wochen. Vortreffliche Frucht.
Baum: wächst rasch, überaus lebhaft, bildet auf Wildlingen frühe u. unmittelbare Pyramiden, es eignet sich der Baum hochstämmig u. ins Freie, allein darf der Boden nicht schwer o. kalt u. feucht sein, worauf Rücksicht zu nehmen ist. – In etwas schwerem Boden zeigt er nur schwachen Wachsthum. Auch die Früchte, obgleich von vortrefflichem Geschmack, bleiben an einem kränkelnden, halbstämmigen Baum sehr oft klein u. un-

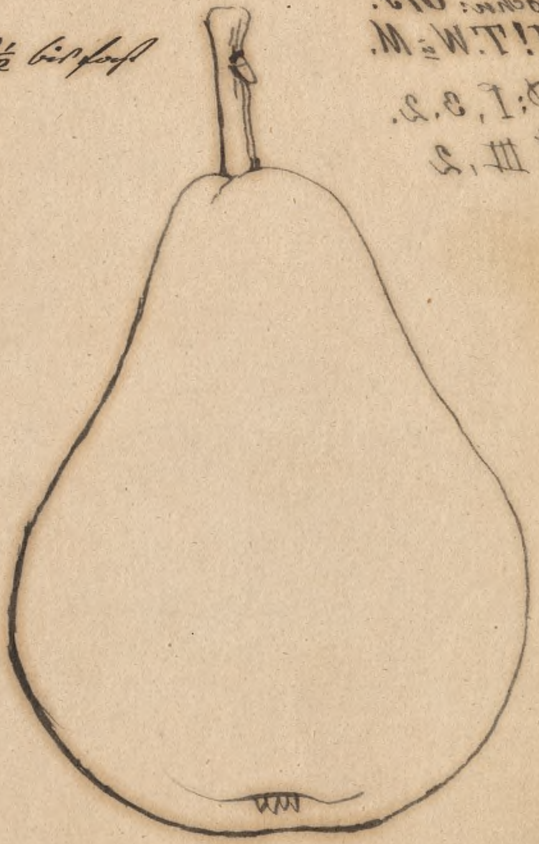
= ansehnlich.

Blättern: länglich eiförmig, [illegible] zugespitzt, 1¼" breit, 2½ bis fast 3" lang, auch mitunter, glatt, fein u. scharf gesägt, etwas schüsselförmig, nur wenig [illegible], Stielblatt 2½" lang.

Blattstiel [illegible]

Blüthenknospen: [illegible]

gemeinlich braun, gegen [illegible], etwas wollig, [illegible]



N: 61. Die Crasanne ** + h. La Bergamotte Crasanne. Beurré plat, Gewaün = 4

Dochn: 403 I! T. IW. Diel.

K. IV.

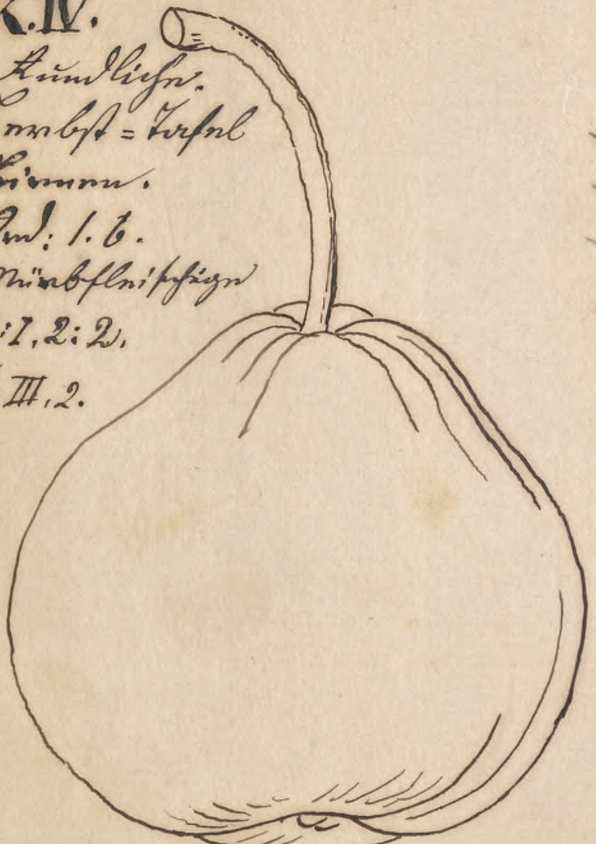
Rundliche Herbst=Tafel Birnen.

Ord: 1. b.

Mürbfleischige

D: I, 2: 2.

J: III, 2.



Gestalt: abgestumpft= oder zusammengedrückt=kreisel förmig, um den Kelch glattrund, nach dem Stiele zu stark abnehmend stumpfspitzig, dabei in der Rundung oft un gleich u. verschoben, 3 – 3¼" breit und auf der höchsten Seite ebenso hoch, bisweilen etwas niedriger, als breit.

Kelch: klein, offen, flach, doch öfters auch tiefer einge senkt zwischen flachen Erhabenheiten.

Stiel: charakteristisch lang, bis 2½", oft krumm gebogen und unten etwas fleischig, obenauf oder flach gesetzt, neben etwas Beulen.

Schale: etwas fein rauh, blaß hellgrün, später ein wenig mehr gelblich, ohne Röthe, mit vielen grauen Punkten und mit feinem hellgrauem, bisweilen sonnen wärts etwas röthlichen Rostanflügen.

Fleisch: weißlich(?), butterhaft, schmelzend, von deli katem, durch feinen Muskatellerzucker erhabe nem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, Kammer geräumig, mit ziemlich vielen langgespitzten, hellbraunen vollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: Ende 8br u. Anfang 9br, oft bis in den 10br hält sie sich etwas u. wird nie teig; doch verliert sie zuletzt den Geschmack.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, [illegible] auch als Hochstamm gedeiht aber auch auf Quitte und

4 = Crasanne, Platte Crasanne, Platte Butterbirne, Pfirsich= und Nonnenbirne, Kattunschwarz(?).

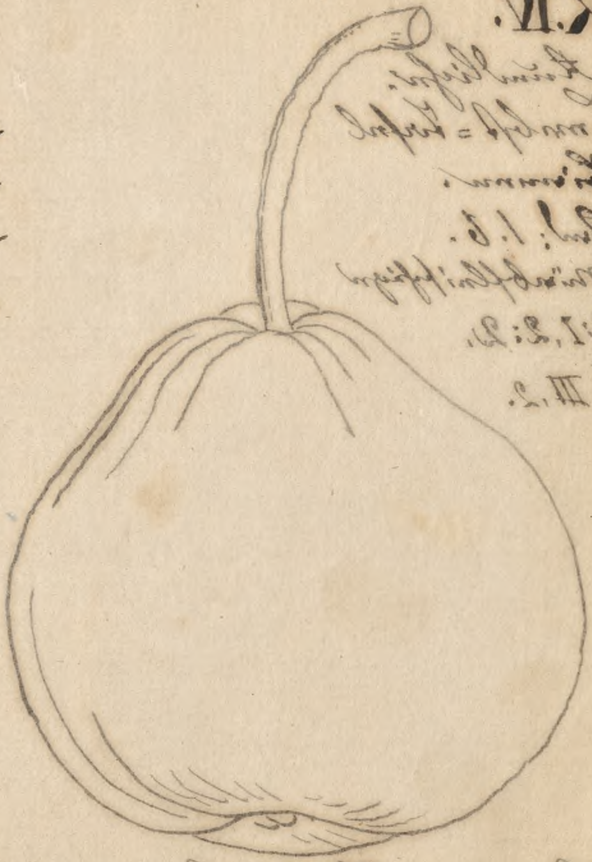
http://rcin.org.pl

ist hinauf von Tragknospen; will aber warmen
Lage, etwas feuchten Boden.

Blätter: sind meist etwas breit eiförmig, 1¼–2" breit, 2–2¾" lang, auch rundlich u. etwas herzförmig, glatt, einzelne unterhalb sehr undeutlich wollig, sehr zart gezähnt u. undeutlich gesägt oft ganz ganzrandig, mit schwärzlichen Punkten auf der Mittelrippe, oben licht als dunkelgrün auch nicht sehr glänzend, flach liegend.

Blüthenknospen: kurz kegelförmig, fast rundlich stumpfspitzig, schwärzlich braun.

Sommerzweige: licht gelbbraun, gegen oben mehr grünlichgelb, mit feinen gelblich weissen Punkten.



K III. Länglicher Herbst-

N: 62. Grumkower Butterbirne. II. Buttenb. Butyralia-Grumkoviensis. Beurré: | = Tafelbirne. Ord: 1. a. Zartfleischige.

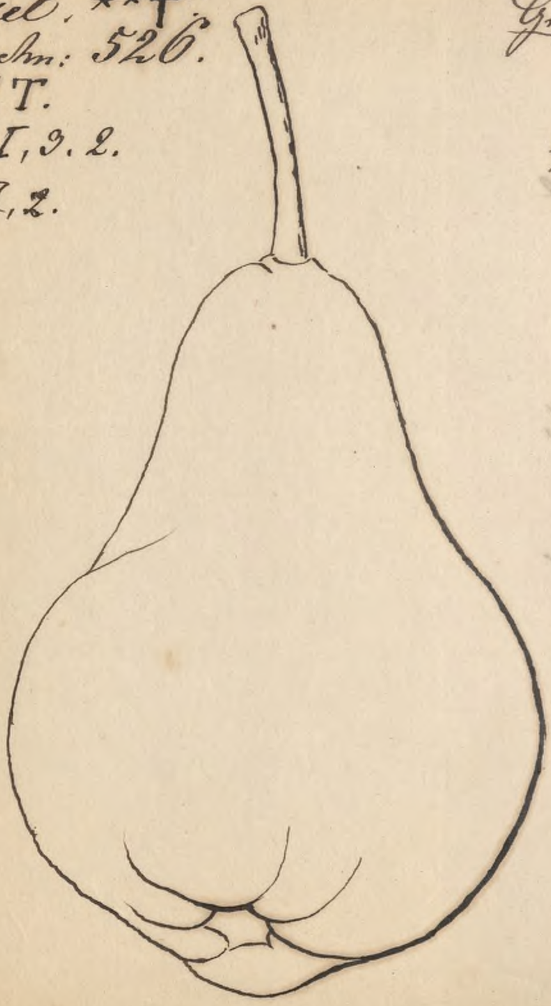
Diel. ***+

Dochn: 526.

I!T.

D: I, 3. 2.

J: III, 2.



Gestalt: bauchig birnförmig, meist unregelmäßig, oft sehr beulig u fast eckig, bisweilen auch langkegelförmig, meist groß, 2½" breit 3–3¾" hoch.

Kelch: öfters unvollkommen, meist harthäutig, sternförmig meist flach, mit etwas Rippen u mit fortlaufenden Beulen.

Stiel: stark, bis 1½" lang, obenauf in Fleischringeln u Fleischfortsatz.

Schale: glatt, etwas stark, blaßgrün, später grünlich-hellgelb, bisweilen mit düsterem rothem Blutroth, später Ziegelroth leicht angewaschen, mit vielen charakteristisch=starken Punkten, auch zuweilen mit schwärzlichen Rostflecken u Figurenrostig.

Fleisch: weiß, etwas steinigt um's Kernhaus, saftvoll butterhaft, von eigenthümlichem, angenehmem, feinlich=süßem, erquickendem Geschmack.

Kernhaus: klein, geschlossen. Kammern enge, häufig mit tauben Kernen.

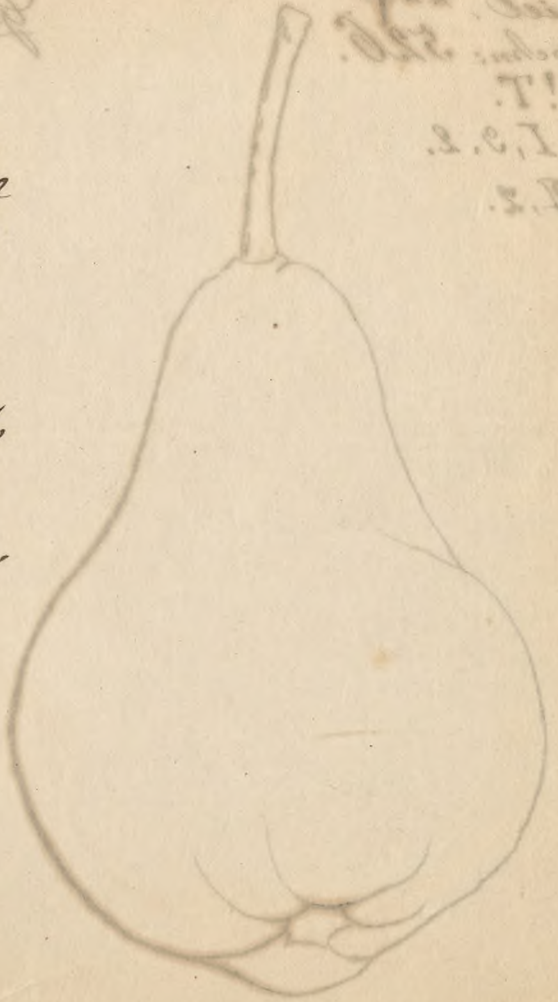
Reife: Mitte bis Ende 9ber, 14 Tage; wird bald teig. Muß Ende 7br gebrochen werden u im richtigen Zeitpunkte gegessen sein, um ihre Güte richtig zu würdigen.

http://rcin.org.pl

Baum: wird nur mittelgroß, ist bald u. ungemein tragbar, verlangt etwas feuchten Boden, sonst ist die Tragbarkeit gering. Gedeiht am besten als Zwergstamm, als Hochstamm nur in geschützten Gärten, weil er gegen Kälte zu empfindlich ist.

Blätter: mehr o. weniger länglich eiförmig mit meist auslaufender Spitze, 1½" breit, 2¼" lang, oft breiter u. mehr rundlich, besonders die untern Blätter der Sommerzweige, auch lanzettförmig, glatt, fein=, etwas stumpfgezähnt, oft verlorengezähnt und ganzrandig, etwas wellenförmig u. schwach schiffförmig, meist langgestielt, ohne Afterblätter.

Sommerzweige: graulich gelbbraun, gegen oben geröthet, fein gelblichweiß punktirt.



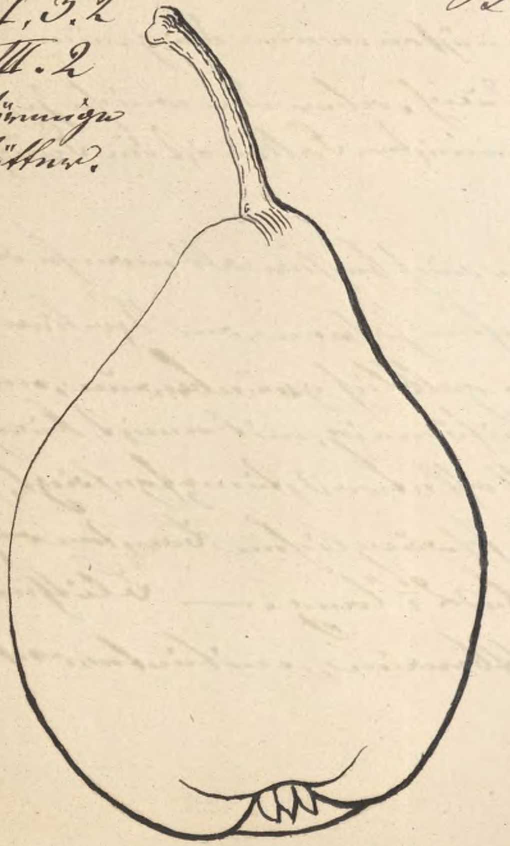
http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst-Zuckerbirnen Ord. 1. a Zartfleischige,

No 63. Butter Alexander. *+ Herbst. meist Liebhaber

D. I, 3. 2
J. III. 2
eiförmige
Blätter.

Beurré Alexander.



Gestalt: eirund oder eiförmig, bisweilen auch fast länglich-kreiselförmig, um den Kelch etwas beulig u. mit unregelmäß. Beugen herabweichend, wie bei der Hermannsbirn.

Kelch: starkblättrig, langgespitzt, aufrecht, fast offen, ziemlich tief eingesenkt.

Stiel: stark, fleischig, 3/4" lang, meist obenauf oder schwach vertieft.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblichgrün bisweilen mit etwas bräunlicher Röthe, mit vielen feinen braunen Punkten u. mehr weniger zusammenhängendem Rost.

Fleisch: mattweiß, körnigt, wird nur in guten Sommern schmelzend u. der Geschmack zuckerhaft ziemlich matt u. das Fleisch um's Kernhaus steinicht

viel Steine. —

Kernhaus: schlauchig, Kammern mittelförmig, geräumig, mit wenigen voll-
kommenen, an beiden Enden spitzen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Mitte 9br. 14 Tage, am besten zu genießen, wenn die grüne Schale
gelblich wird. Oft bringen die Früchte durch den 10br hindurch, aber der weiche Zustand
tritt eine halbe u. noch gute Dauer ein; — in den meisten Fällen ist die Frucht nur
als Kochbirne für 9br u. 10br zu gebrauchen. —

Baum: ziemlich groß u. stark, hält unseren Winter auch besser als manche andere
unser Sortiment, ist sehr fruchtbar, wenigstens in manchen Jahren, am Spalier wird
die Frucht besser. — Sommertriebe ~~fast~~, ~~lichtbraun~~ gelblich graubraun, mit fei-
nen ockergelben Punkten. — Blätter länglich eiförmig, mit meist kurzer,
auslaufender Spitze, $1\frac{1}{2} - 1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{1}{4}$ lang, glatt oft etwas stumpfgesägt, hie u.
da etwas wellenförmig, sonst flach, oft mit kurzen schwärzlichen Borsten auf der
Mittelrippe u. an den Zähnen der Blätter; Stiel bis 2" lang. — Blüthen-
knospen groß, kegelförmig, stumpfspitz, lichtbraun, mitunter etwas
wollig (: gelb :). —

No. 64. Napoleons Schmalzbirne. Länglicher Herbst= Tafelbirne Ord: I. a Zartfleischige

Bois Napoléon. * † 2d.

K III

(V.)

D: II, 3. 2 (3).

J: VI, 2 (3).

Gestalt: unregelmäßig birnförmig, oft walzenförmig an beiden Enden abgestumpft, groß 3¾" hoch 3¼" breit

Kelch: aufrecht stehend, offen mit grünen, etwas wolligen Blättchen, in schwacher, rundlicher Einsenkung.

Stiel: dick, holzig, ¾" lang, schwach vertieft neben kleinen Höckern.

Schale: glatt, grasgrün, später mehr gelblichgrün, röthlich braun gefleckt und gestreift, dunkelgrün punktirt, auch schwarzfleckig und um den Stiel berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, schmelzend, halbbutterig, saftig süß und angenehm gewürzt. In manchen Jahren etwas steinigt ums Kernhaus.

Reife und Nutzung: 9ber, bisweilen 8br, einen Monat haltbar

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr lebhaft u. ist gesund, und deshalb und wegen großer Fruchtbarkeit für Baumgärten zu empfehlen. —

Blätter: ziemlich schmal lanzettförmig mit nicht zu langer, auslaufender Spitze, meist 1¼" breit, 2¾" lang, glatt, gesägt

Blüthenknospen: kegelförmig, scharfgespitzt, kastanienbraun

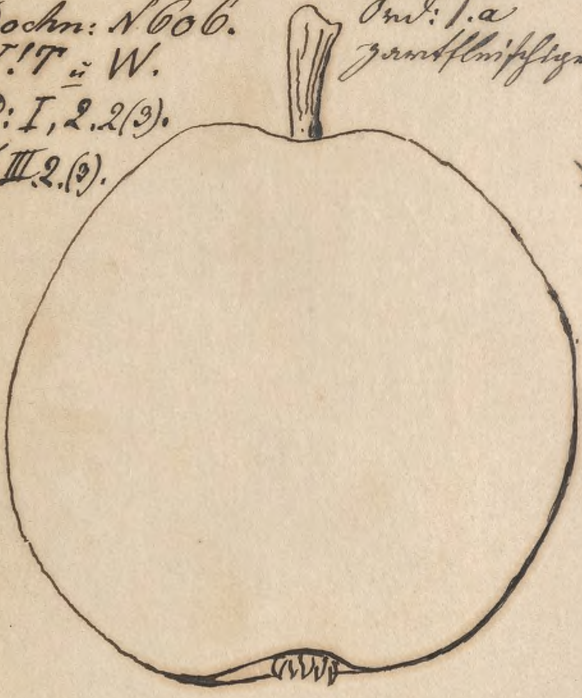
Sommerzweige: etwas stäfig, graulich rothbraun, gegenüber gelblich grünbraun mit einigen gelbweißen Punkten.

http://rcin.org.pl

K.IV.(VI.) Rundliche (: II Butterbirnen, Butyralia-melonis. Beurré.

N: 65. Hellmanns Melonenbirne. (: Westphälische Melonenbirne ?:)

Jahr: **†. Herbst=Tafelbirne.
Dochn: N 606. Ord: I.a
I!T u W. zartfleischige.
D: I, 2.2(3).
J: III.2.(3).



~~Gestalt: unregelmäßig birnförmig, oft eiförmig, an beiden Enden abgestumpft, groß 3¾" hoch 3¼" breit. Kelch: offen aufrechtstehend, offen mit grünen, etwas wolligen Blättchen, in schwacher, rundlicher Einsenkung. Stiel: dick, holzig, ½ – ¾" lang, schwach vertieft neben kleinem Höcker~~

~~Schale: glatt, dick, blaßgrün, später blaßgelblich grün, röthlich braun gestreift, rostfarbig punktirt~~ auch schwarzfleckig und um den Stiel figurenartig.

Fleisch: weiß gelblich, ziemlich fein, schmelzend, halb-butterig, saftig, süß und angenehm gewürzt (: melonenartig ?:) In manchen Jahren etwas steinigt und herbe.

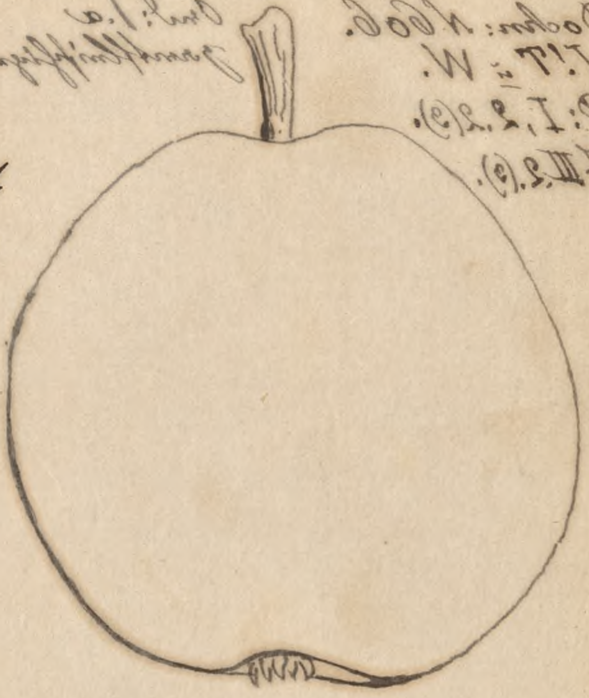
Kernhaus: ziemlich groß, Kammern geräumig, zeltförmig u vollkommen.

Reife: Mitte 9ber oft bis 10ber hält sich etwa 3 Woch in der Reife, doch öfters bis in den Januar hinein. u macht sich durch ihre Größe u eigenthümliche Form als Tafelfrucht angenehm.

Baum: derselbe wächst in der Jugend stark, wird auch ziemlich groß, gedeiht noch hochstämmig u ist sehr fruchtbar. Wegen der Schwere der Früchte möchte aber doch die Zwergerziehung u am Spalier zu empfehlen sein. —

http://rcin.org.pl

K IV (VI)



~~Blätter: etwas länglich eiförmig, scharf gezähnt, zugespitzt~~
~~[illegible], [illegible] löffelförmig, glatt,~~
~~[illegible] flach, [illegible] die~~
~~etwas wellenförmig; $1\frac{3}{4}$ – 2" breit, $2\frac{1}{2}$ – $2\frac{3}{4}$ lang.~~
Blüthenknospen groß, kurz kegelförmig, stumpfspitzig.
an den Spitzen oft etwas gelbwollig.
Sommerzweige: braunroth, wollig u. punktirt, dunkel-
olivengrün, [illegible] punktirt

N: 66 Herzogin von Angoulême. Diel I, 3.2 (3) Luc: III. (V) 1a ~~Jahn~~ Jahn III, 2(3). Jahn.

** H. M. Duchesse d'Angoulême. H. Apothekerbirne Crustumia ducalis: Bon-Chrétien.

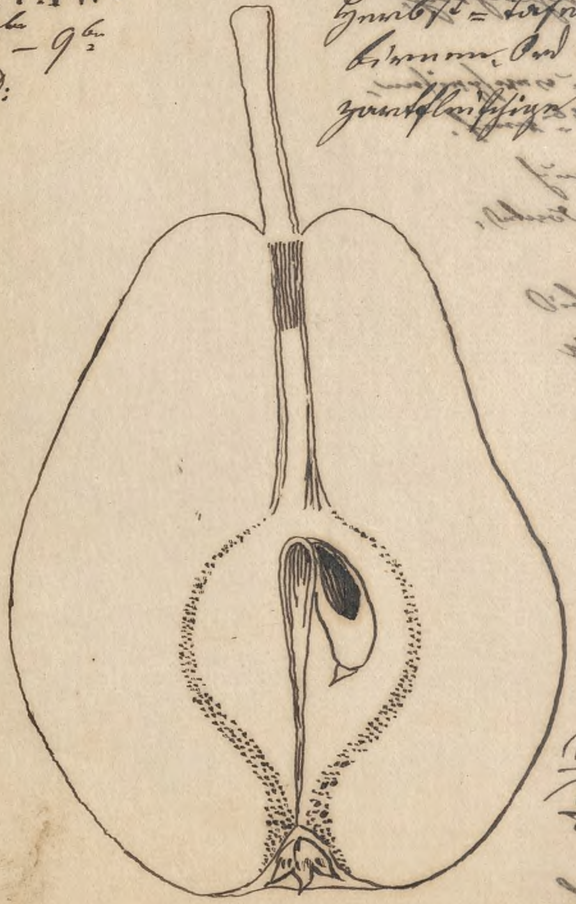
von Flotow Poire des Eparonais.

Dochn: N: 941. **K. III. (V).** Längliche Herbst-Tafelbirne, Rang 1.a, zartfleischige.

II T. IW.

8ber – 9ber

D:



Heimath und Vorkommen. Nach Bivort sollte sie ursprünglich zu Andusson in Angers erzogen, nach Bavay wurde sie auf der Domaine des Eparonais bei Chateauneuf (Main et Loire) von Audusson gefunden und zuerst Poire des Eparonais, später Duchesse d'Angoulême genannt.

Literatur und Synonyme: Sie führt noch die Namen Duchesse und Poire de Vezenas. Dittrich III Band S. 164. Lucas S: 209. Flotow in Mon. III S. 374.

Gestalt: nach Unten etwas birnförmig, abgestumpft kegelförmig, 3¼" breit und 3¾" hoch. In den Annal: ist sie ziemlich ebenso, nur ungleich größer 4¼" breit u. 5¼" hoch abgebildet. Auch v. Flotow wog sie mitunter 1 ℔ schwer. Sie ist dabei oft beulig u. ungleich in der Rundung, doch meist nur an jugendlichen Bäumen, wo sie auch öfters nach Oben u. Unten kegelförmig breit, wie die Noisette bestimmt.

Kelch: grüngelb, hornartig, wenig wollig, offen eingesenkt, in etwas Falten. Kelchröhre kurz u. stumpfkegelförmig, [illegible], mit vielen Körnchen umgebenen [illegible].

Stiel: nach der Frucht zu grün, [illegible] fleischig, am Ende braun.

Schale: etwas stark, glatt und trocken, grünlich gelb, später schön citronengelb, ohne Röthe, doch vielfach fein braun punktirt, auch mit Rostflecken und Figuren.

http://rcin.org.pl

Fleisch: sehr fein u. weiß, in schlechten Jahren aber grobkörnig, butterhaft, sehr saftig, von süßweinigem erhabenen, der Bellane ähnlichen, zimtartig gewürzten Geschmack, der aber sehr von der Witterung abhängt, und an älteren Bäumen liefern die besten Früchte.

Kernhaus: ist eine fein angedeutete, verhältnißmäßig, schmal hohlachsig mit geräumigen Fächern und Anfängseln.

Reife und Nutzung: gewöhnlich 9ber, doch bisweilen 10ber Anfang zu verspeisen, so wie sie anfängt gelb zu werden. In Belgien 8ber u. 9ber reif.

Eigenschaften des Baumes: wächst lebhaft und schön, scheint auch gesund u. dauerhaft, doch bei uns (vielleicht wegen des Standorts), zur Zeit wenig tragbar.

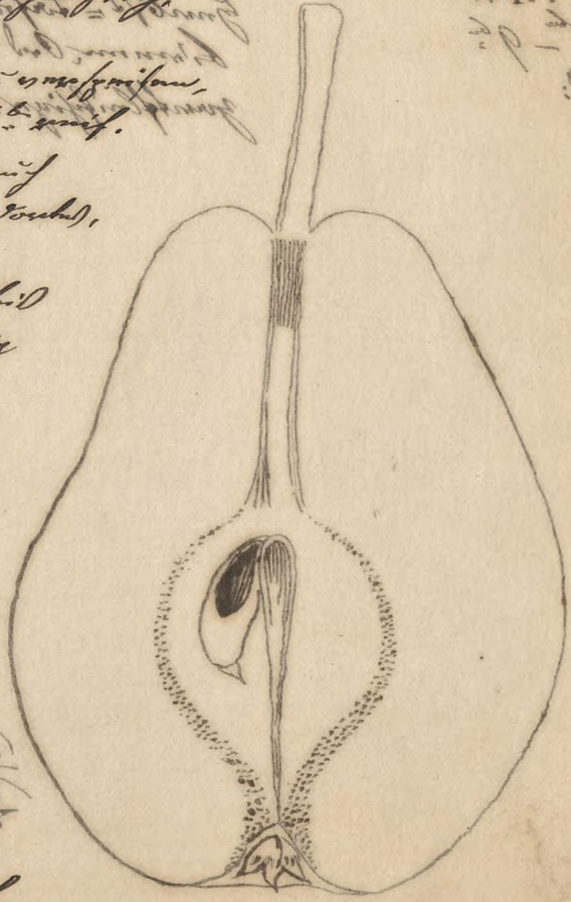
Blätter: eiförmig mit etwas vortretender Spitze, groß, 2" breit, bis 2 3/4" lang, öfters auch elliptisch u. herzförmig, glatt, ganzrandig oder nur nach Vorne gesägt.

Blüthenknospen: länglich, zugespitzt, schuppig, braun schattirt, röthlich oder weißlich wollig, oft zu 4–5 an der Spitze des Sommerzweiges.

Sommerzweige: etwas stufig, sehr ausgebreitet, fein schmutzigweiß, etwas wenig punktirt, der zweite Trieb wollig, violettroth.

— Von dieser Sorte gibt es bereits eine gestreifte Abart, die Duchesse d'Angoulême panachée mit weißen Streifen und gestreiften Blättern; die Frucht wird als gestreift (also wahrscheinlich nicht beständig), übrigens der Mutterfrucht gleich geschildert.

Jahn



http://rcin.org.pl

K. III. (V). Längliche Herbst= = Tafelbirnen. Ord: 1.8. Mürbfleischige.

No 67. Forellenbirn. Poire Truitée. Forelle.

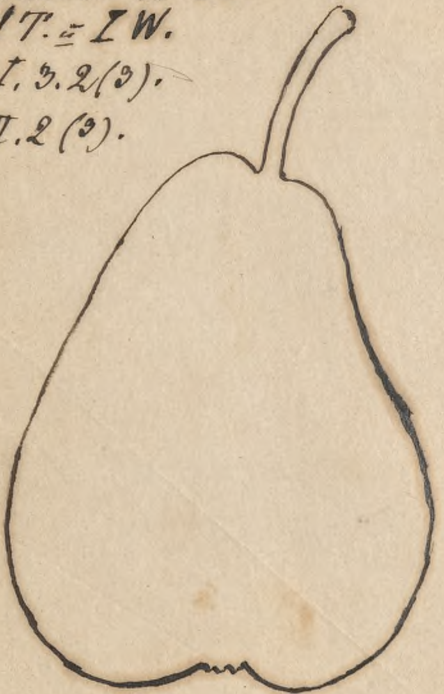
Diel **! +

Dochnahl No 65.

I! T. = I W.

D: I. 3. 2 (3).

J: III. 2 (3).



Gestalt: sehr schön veränderlich, bald lang, bald kreiselförmig, auch in der Größe. Auf Zwerg wird sie bis 2½, fast 4" hoch u. 2¼ 2¾" breit, am Hochstamme bleibt sie kleiner.

Kelch: klein, hart, bald offen u. flach, bald tiefer eingesenkt, mit oft den stehenden Einschnitten.

Stiel: bis 1¼" lang, meist etwas [illegible] wie eingesteckt.

Schale: glatt, hellgrün, sonnenwärts glänzend braunroth; später etwas geschmeidig, citronengelb, sonnenwärts carminroth, doch fehlt diese meist bei beschatteten Früchten, u. mit zahlreichen hellgrauen u. braunrothen Rostpunkten, welche breit mit rothen Umkreisen umgeben sind, woher der Name.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, butterhaft, von erhaben süßen zimmtartigen, etwas [illegible] u. [illegible] ähnlichem Geschmack.

Kernhaus sitzt hoch oben, ist klein. Kammern eng, mit wenig vollkommenen Kernen. Zwischen Kelch u. Stiel findet sich nach v. Flotow durch das Losreißen des Kernhauses eine unregelmäßige Oeffnung.

Reife: Anfang November bis December. Sehr schätzbare gute Frucht, die sich an Güte, Schönheit u. längerer Dauer in der Reife mit allen andern [illegible] zu [illegible] Birnen messen kann.

http://rcin.org.pl

Baum: wächst sehr lebhaft, geht hoch, wird in geschützten Gärten auch ziemlich stark u. [illegible] auch als Hochstamm recht tragbar u. bringt große Früchte.

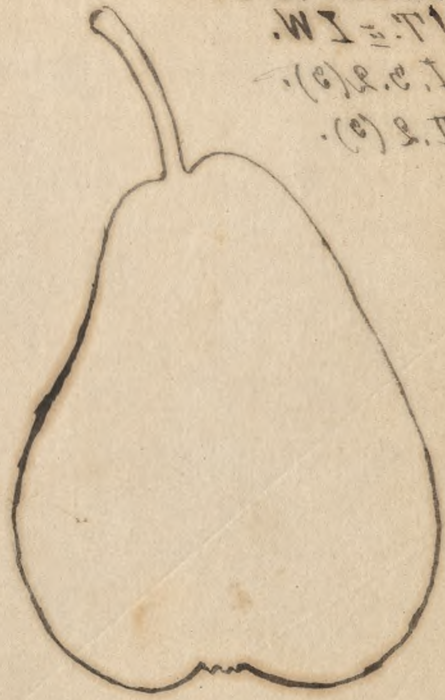
1.) Sommerzweige: dunkelroth. Blätter: eiförmig mit einer ziemlich vortretenden Spitze, 1 3/4" breit 2 1/2 – 2 3/4" lang, oft schmäler, oft aufsteigender u. länger, [illegible] sägeförmig, wollig, [illegible] gesägt, oft ganzrandig wellenförmig, Spitze meist zurückgekrümmt, ohne Afterblätter.

Blüthenknospen dick, groß, kurz kegelförmig dunkelbraun, fein u. [illegible] gelbwollig.

2.) meist etwas wollig, violett dunkelroth, mit sehr wenigen feinen schmutziggrauen Punkten.

Frucht?.

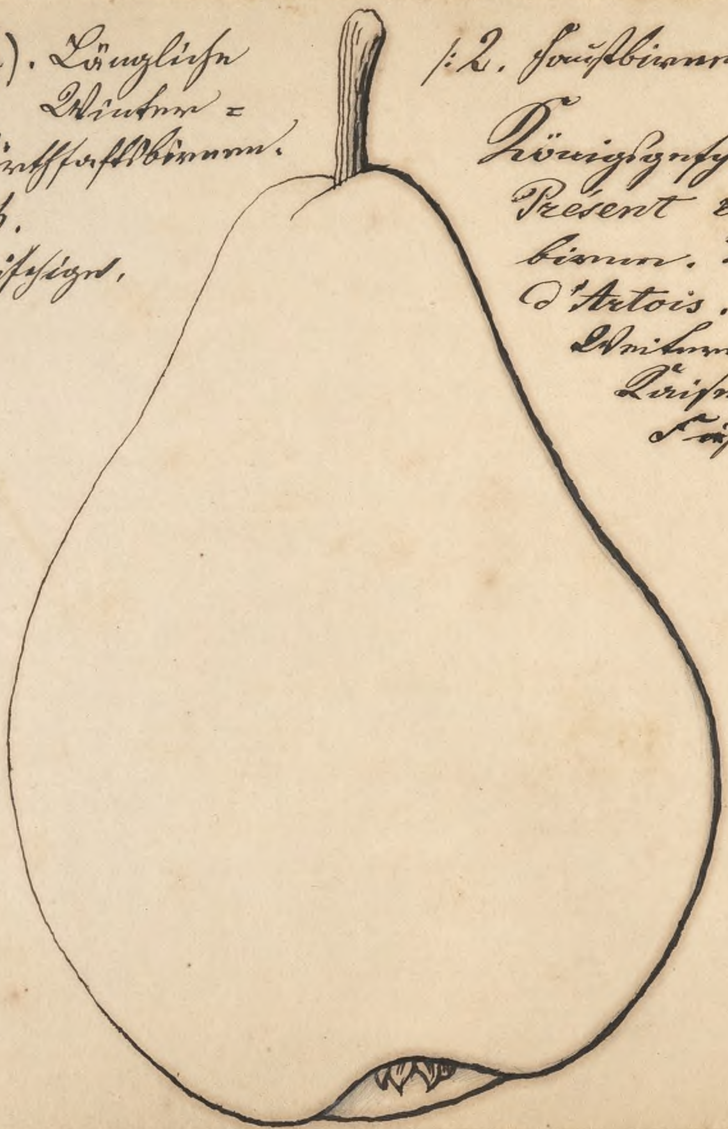
N3. Ist am besten als Zwergbaum auf Quitte zu erziehen, worauf die Sorte gut gedeiht, denn auf Wildling veredelt wächst sie zu stark u. ist durch das Messer nicht zu bändigen, scheint das Beschneiden auch nicht zu vertragen. Sie treibt [illegible] beschnitten am Ende der Zweigspitzen, was auszuführen scheint, als durch Messer nicht angewendet wird. Sie wächst eben auch nach dem Beschneiden [illegible] Vermehrung fort, ohne Früchte anzusetzen, u. es ist deshalb ist es besser, sie mit dem Messer zu verschonen.



No. 68. **KXI. (IX).** Längliche
Diel. †. meist **K.** h. 2l. Winter=
Dochnahl: 30. Schmalzbirnen.
I! W. März. Ord: 1.b.
D: III (3.3.(2.). Hautfleischige.
J. IV. 3.2.

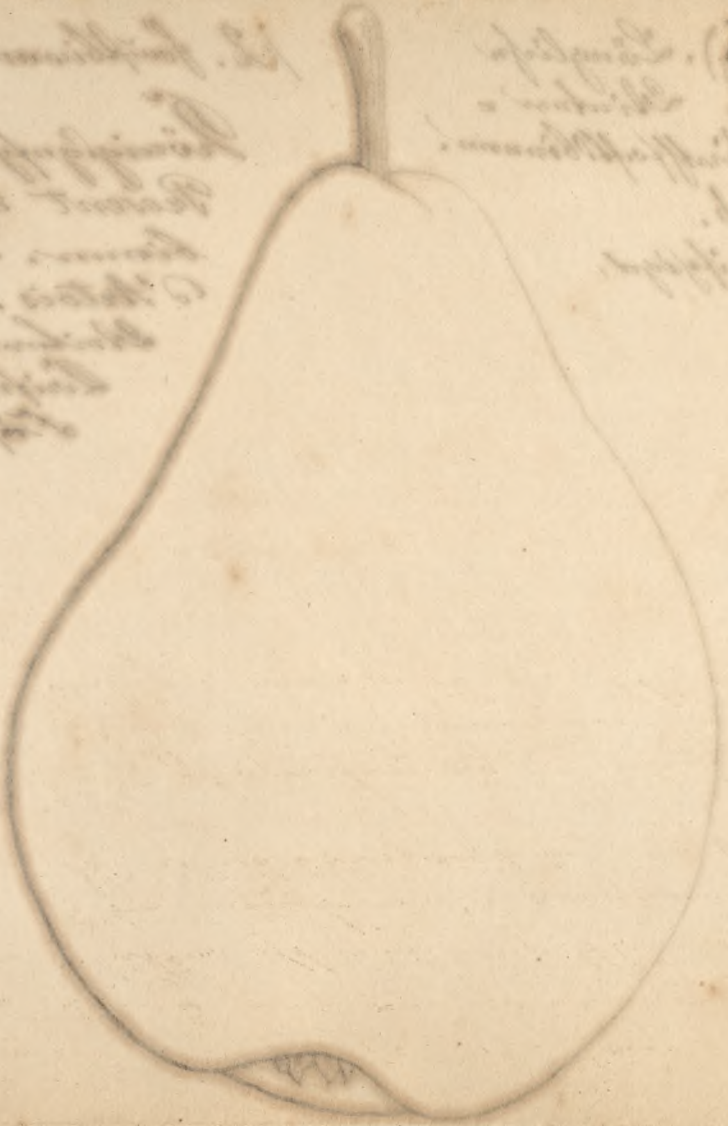
ſ: 2. Hausbirne, Volema-regalis

Königsgeschenk von Neapel. Présent royal de Naples. Königsbirne. Kronbirne. Beau Présent d'Artois.
Weitere Synonyme: Pfund, Riesen, Lazzari, Franzen, Fässli u. Pfd-Kronbirne



Gestalt: kreiselförmig, meist jedoch länglich u. mehr birnförmig, sehr groß, eine der allergrößten späten Birnen, 4" breit u. 4½" hoch, birnförmige 5½" hoch, Exemplare 38 – 40 Loth wiegend.—
Kelch: ziemlich glatt, aufsitzend, offen, mehr o. weniger eingesenkt.—
Stiel: mäßig stark, 1½–2" lang, schwach gekrümmt, bisweilen neben einer Beule.
Schale: glatt, hellgrün, etwas beduftet, nach u. nach gelblich, doch noch gemischt mit Grün, öfters bräunlich geröthet, später carminroth, mit vielen starken bräunlichen Punkten u. mitunter Rostanflügen.—
Fleisch: mattweiß, etwas feinkörnig, abknackend, von süßem, aber gewürzlosem Geschmack.—
Kernhaus: enge u. geschlossen, mit ziemlich viel vollkommenen, langen, schmalen, zimmtfarbenen Kernen.—
Reife u. Nutzung: die Reife wird für März angegeben, allein selten hält sie so lange. Wird gewöhnlich im 9ber innen teig u. schrumpft äußerlich zum Zeichen, daß sie nicht gehörig ausreifte. Kann aber immer als Kochbirne zu Ende 8ber durch 9ber hindurch dienen, u. obgleich Diel sagt, daß es andere u. bessere Kochbirnen gäbe, so ist sie zu dem bezeichneten Zwecke doch immerhin gut zu brauchen u. gefällt als große schöne Frucht, auch als Tafelaufsatz hindurch.—
Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst bei uns noch hochstämmig, wird groß u. stark, u. trägt fast jährlich, doch nie sehr reichlich, er wird aber am besten als Zwergbaum auf Quitte veredelt erzogen u. trägt in solcher Form nach Diel gern. Der Baum ist an seiner düsteren Belaubung u. an seinen wolligen gezahnten, in verschiedener Weise gedrehten Blättern kenntlich.—

http://rcin.org.pl



Blätter: elliptisch, ziemlich länglich, mit meist langer, auslaufender Spitze, $1\frac{1}{2}$–$1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{1}{2}$–3" lang, am Sommerzweige auch eirund u. herzförmig, kleinere Blätter oft auch lanzettförmig, wollig, undeutlich und nur an der Spitze gesägt, meist ganzrandig, wellenförmig, Spitze seitwärts u. das Blatt überhaupt in verschiedener Weise gekrümmt. —

Blüthenknospen: groß, kurz kegelförmig, ziemlich abstehend spitz. —

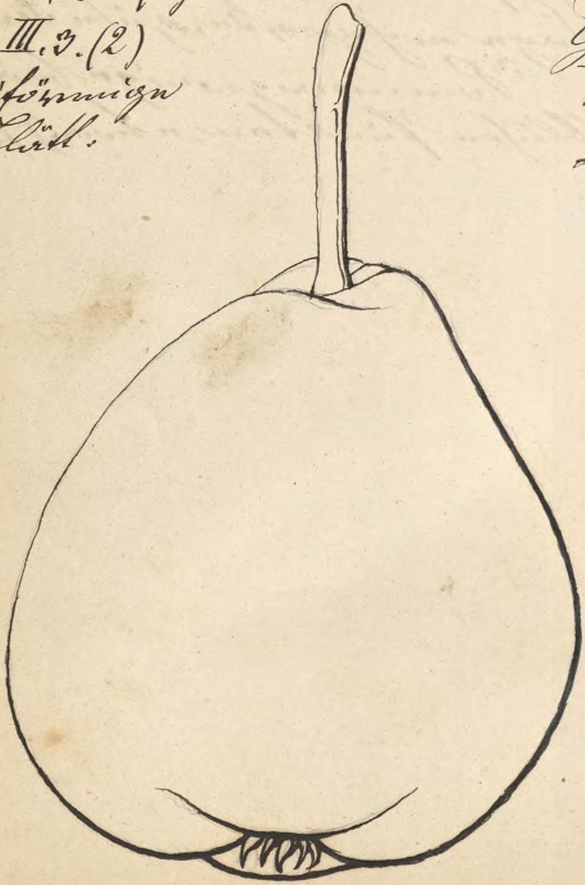
Sommerzweige oben u. an den Augen wollig, grünlichgelbbraun gegenüber röthlichbraun, weißgelb punktirt.

http://rcin.org.pl

K. VI. (IV. Rundliche Winter-Tafelbirnen, Ordnung I. b. Mürbfleischige

No 69. Fürstenzeller Winterbergamotte **†. Herbst. Winter

D: I, 2.3 (2).
J: III. 3. (2)
eiförmige Blätt:



Gestalt: stark abgestutzt, kurz kegelförmig, in der Rundung uneben, etwas beulig, bisweilen ungleichseitig. 2" 8''' hoch, 2" 7''' breit. —

Kelch: offen, meist unvollkommen in ziemlich tiefer flacher u. weiter, schüsselförmiger Einsenkung, oft mit Kerbenfurchen. —

Stiel: dick, sehr lang, bis 1½", ziemlich vertieft zwischen Fleischbeulen, wovon einer oft stark verschoben ist. —

Schale: glatt, hellgrün, später gelb, mit schwach röthlichem Anflug, auch rostfarbenen Punkten u. Flecken, besonders um den Kelch. —

Fleisch: weiß, sehr saftreich, butterhaft, von sehr edlem, gewürzhaften Geschmack. —

Kernhaus: sehr klein, oft vertrocknet u. einen kleinen braunen Fleck bildend, auch

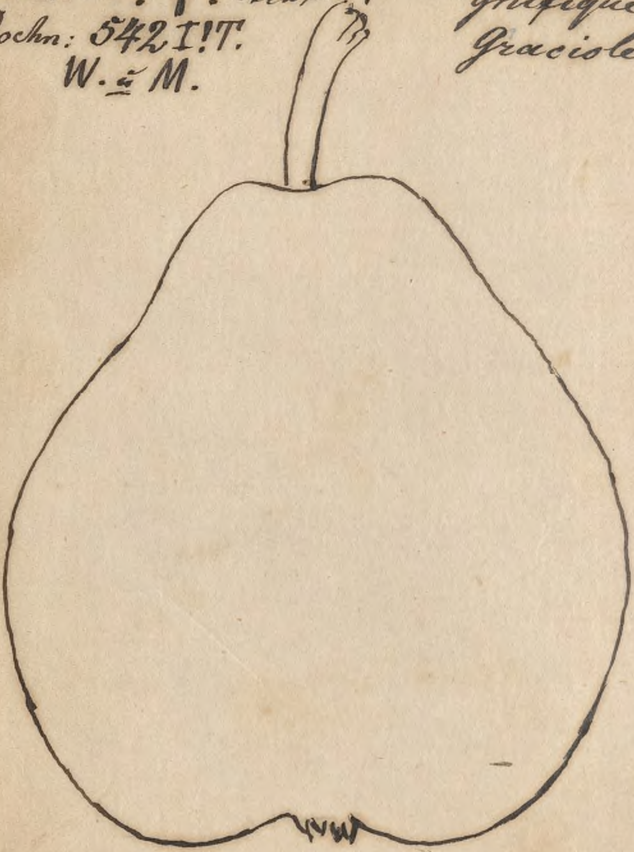
fast ohne Rinne, was charakteristisch ist. —
<u>Reife u. Nutzung</u>: Oktober bis Dezember. Welkt nicht. —
<u>Baum</u>: mittelgroß, sehr fruchtbar, treibt auf Quitte nicht sonderlich, bringt aber auf Wildling in geschützter Lage noch große, gute Früchte. Doch besser [Zwerg] auf Wildling. — Sommerzweige bräunlichgelb oder gelblichbraun mit feinen gelblichen Punkten, etwas silberhäutig. —
Blätter: eiförmig mit halbaufgesetzten oder auch auslaufenden Spitzen, [1½ – 1¾"] breit, [2¼ – 2½"] lang, glatt, fein u. scharf gesägt, etwas schiffförmig, die Spitzen ein wenig zurückgekrümmt. —
Blüthenknospen: zur Zeit kurzkegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz. —

http://rcin.org.pl

Längliche Winter = Tafelbirnen. Ord: I. a. Zartfleischige. D I, 3.3. J: V.3.

K.V. N: 70. Diels Butterbirne, Beurré Diel. B: incomparable, B: magnifique. B. royal. B. de Trois Tours. Poire Melon de Namur. Graciole d'hiver. Dorothée.

Diel: **!†. Winter.
Dochn: 542 I!T.
W. u. M.



Gestalt: dickbauchig = eirund u. eiförmig, nach dem Kelche etwas birnförmig, doch stark abgestumpft spitz, selbst auf Hochstamm ansehnlich groß, 3" bis 4" hoch, bisweilen flach-[illegible], oft [illegible].

Kelch: ziemlich stark, geschlossen, aufrecht, bleibt lange grün, ziemlich eingesenkt [illegible] wenigen Beulen [illegible] oder [illegible].

Stiel: stark u. holzig 1½" lang, oft in trichterförmiger u. höckriger Vertiefung.

Schale: zart, hellgrün, später citronengelb, selten etwas rothbackig gewaschen, dicht punktirt, [illegible] oft rostfleckig punktirt. Die charakteristischen [illegible] u. roth, etwas sternförmig.

Fleisch: weiß, um's Kernhaus körnigt, butterhaft von erhabenem gewürzhaftem Zuckergeschmack.

Kernhaus: sehr klein, Kammern enge, meist taube Fächer mit einigen vollkommenen Kernen.

Reife: 9ber–10ber, oft schon Ende 8b, doch hält sie sich bisweilen bis Januar. Sehr schätzbare Frucht wegen Größe und gutem Geschmack. Das Fleisch nimmt in feuchtem Boden zuweilen etwas Herbes an, u. wird am Kernhause*

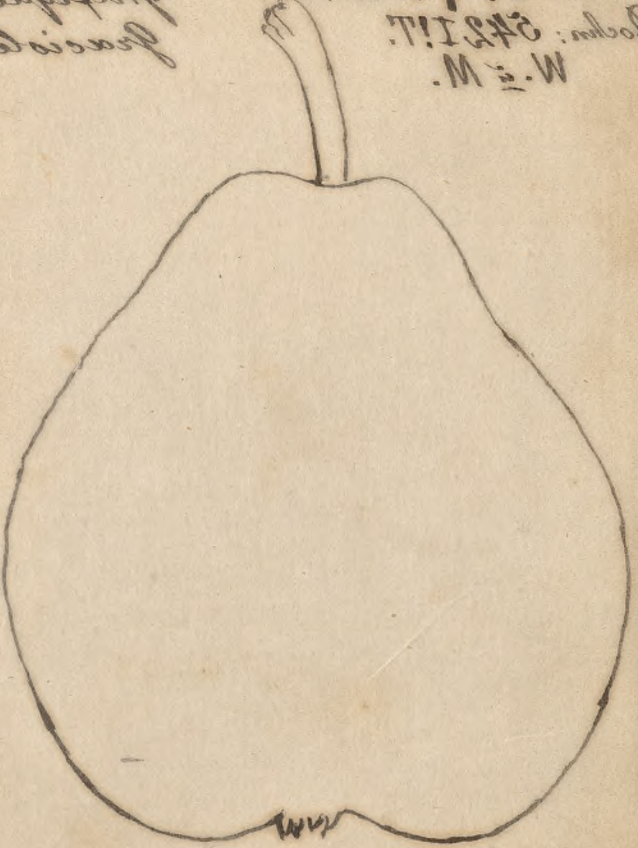
* oder bleibt etwas wässrig.

Baum groß, sehr lebhaft u fruchtbar wächst als Hochstamm gemäßigt gut u trägt fleißig, im Allgemeinen ist die Anpflanzung als Zwerg auf Quitte u Wildling anzurathen.

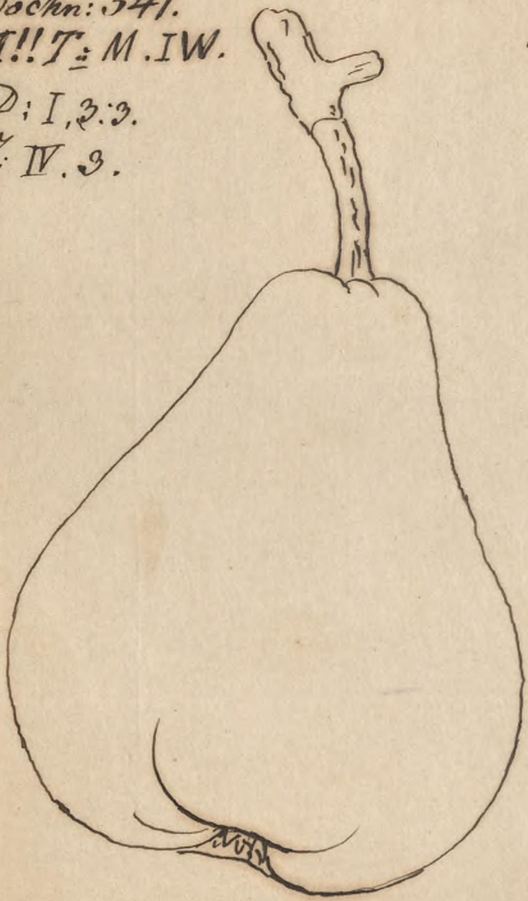
Sommerzweige: blutnarbig, Augen abstehend, meist etwas stufig, gelbbraun nach oben hin etwas schwärzlich, Lichten- gelb tupfen wie winzig punktirt.

Blätter breit elliptisch oder rund eiförmig u breitherzförmig, mit mehr u wenigen geradeauslaufenden Zähnen, 1¾–2'' breit, bis 2¾ lang, glatt, feingesägt, flach, an den langen Rändern meist übergreifend, etwas lichtgrün, ziemlich dick u steif. Afterblätter lang pfriemenförmig.

NB. Wer in seinem Garten nur für einen einzigen Baum Platz hat, soll diesen pflanzen.



K No. 71.
Diel. **! +.
Dochn: 541.
I!! T: M. IW.
D: I, 3:3.
J: IV. 3.



Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1.6. Ganzschmelzige
~~Die Angoutin; Passe Colmar; Fondante de Parisselle; Beurré d'Argenson; König u. Königin von Bayern; Présent de Malines u. s. w.~~

~~Gestalt: dickbauchig, länglich u. rundlich kegelförmig, kreiselförmig, auch kegelförmig-birnförmig, oft etwas beulig, meist schief nach der Spitze, an Form und Regel der alten Colmar ähnlich, doch von ihm durch die längere Spitze u. den stark nach … gestellten Bauch unterschieden; mittelgroß u. groß. 2¼" hoch, 2¼" breit; von … meist gewöhnlich 3" breit, 4" hoch, auch öfters ¼" größer.~~

~~Kelch: blättrig, offen, … u. flach eingesenkt, meist mit etwas Beulen, …~~

~~Stiel: ziemlich dick, über 1" lang, stark rostig, meist schief … sitzt …, doch auch öfters ohne~~ Absatz in die Frucht verlaufend.

Schale: hellgrünlich, später gelblichgrün u. zuletzt hochgelb, sonnenwärts oft etwas trüb gerötet, mit rauhen oft zusammenhängenden Rost u. dichten feinen Punkten, auch öfters schwärzlichen Flecken u. Schmarren. Geruchlos.

Fleisch: weißlich, fein, saftig, körnig, butterhaft, von gewürzhaftem, feinweinartigem, durchdringendem Zuckergeschmack.

Kernhaus: sehr klein, bisweilen hohlachsig, kleinkammerig, selten mit einigen vollkommenen Kernen.

http://rcin.org.pl

Reife: meist Ende Oct., überdauern schon Nov., hält, [illegible] zu welken
[illegible] Dauerbar [illegible]

Baum: [illegible] wächst ziemlich [illegible] u. bleibt
[illegible] klein; [illegible]
Kurzpyramide auf Wildling [illegible]
[illegible]
[illegible] nicht [illegible]

Blätter: eiförmig elliptisch, oft [illegible] Hälfte am
breitesten, meist 1½ breit [illegible]
lang, etwas [illegible] Spitze 1½–2½" lang, [illegible]
auch eiförmig u. lanzettförmig, etwas klein, glatt, hell
grün, meist [illegible] gegen die Spitze [illegible]
meist flach, etwas [illegible] u. [illegible], lang gestielt,
untern Blätter ganzrandig.

Sommerzweige oft [illegible] [illegible] u. [illegible]
farbig, gelbbraun u. punktirt.

Augen: abstehend.

NB die vorliegende Frucht ist an [illegible]
[illegible] erzogen.

K.V.

N.[illegible]

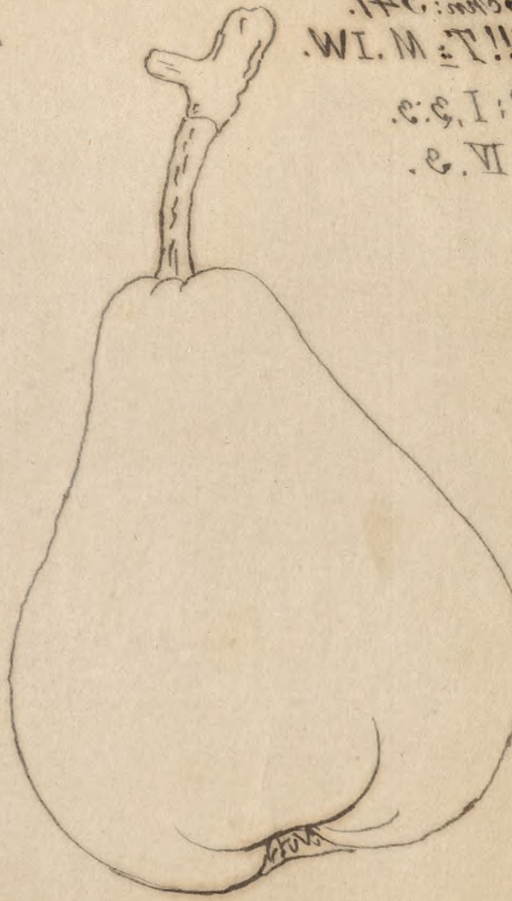
Diel: **!+

Dochn: 541.

I!!T: M.IW.

D: I,3,3.

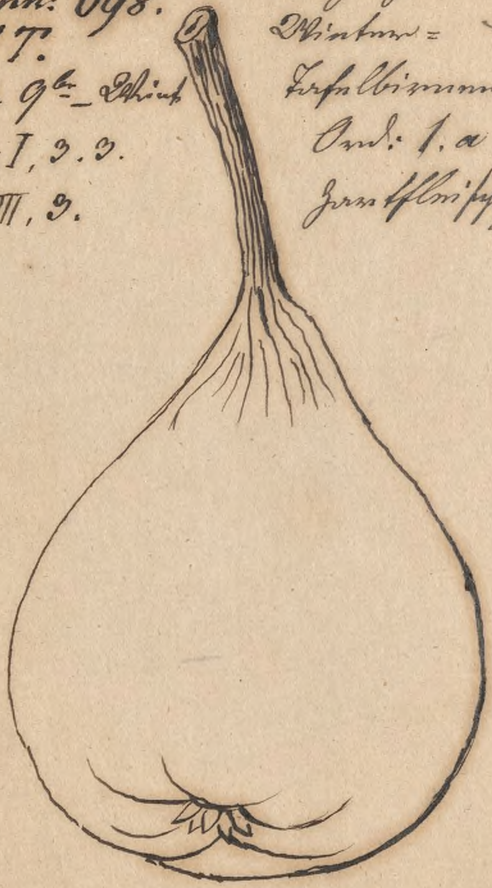
J: IV,3.



K. V. :12: Zapfenbirne, Conopia – britanica :, Verte – longue :/

N: 72. Englische lange grüne Winterbirne. Green beurré, Verte longue

Diel. ***+.
Dochn: 698.
I! T.
Ende 9br – Wint
D: I, 3. 3.
J: III, 3.



Längliche Winter-Tafelbirne

Ord: 1. a

Zartfleischig

~~Gestalt: länglich kegelförmig, seltener birnförmig; verlaufender langer grüner Spindelbirne, doch nach dem~~ Stiele zu mehr gespitzt u. feiner mit einem schwach ~~gewölbt abgestumpften Spitze endigend. Durchschnittliche Größe 2" ¼ breit, 3" lang, oft in der Rundung ungleich.~~

~~Kelch: halboffen, gewöhnlich lang gespitzt und offen, sternförmig, obenauf oder in seichter~~

~~Stiel: ... Anfang fleischig, dick, oft nur die Verlängerung der kegelförmigen Birnspitze, u. sitzt in etwas Falten, die beim Beginne der Birne gewöhnlich auf der etwas abgestumpften Spitze obenauf, 1–1½" lang.~~

Schale: glatt, hellgrün, später gewöhnlich hellgelb, fein u. dicht hellbraun punktirt, ohne Röthe, doch mit grünen Sternen, oft undeutlichen Punkten, auch öfters mit kleinen bräunlich gerändeten Rostflecken u. ein wenig verlaufendem Rost um Kelch u. Stiel.

Fleisch: weiß, fein, sehr saftig, ganz auflöslich :/ wobei die Schale wie Leder zurückbleibt :/, von sehr erhabenen, feinen muskatellerartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht welkt, wenn sie nicht welk abgenommen wird.

http://rcin.org.pl

K.V.

No. 79.

Diel ***†.

Dochn: 698.

I!T.

tritt fast immer ein, und [illegible] den [illegible]

Baum wächst stark, belaubt sich gut [illegible]

Blätter: am Baumzweige länglich eiförmig mit schön [illegible] 3" lang, 1¼" breit, glatt, [illegible], mattglänzend, mehr o weniger fein stumpf gezahnt, flach, [illegible]

Sommerzweige: [illegible] mit vielen starken weißgrauen Punkten. [illegible] Augen [illegible] starken kegelförmigen [illegible]

abstehenden 2 [illegible]

Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartschalige.

KV

No 73. Hardenponts Winterbutterbirn, Beurré d'Hardenpont d'hiver;

Diel. **! +. Beurré de Kent, Goulou Moreau; B: Lombard. B: de Chambron.

Dochn: 522. Ist in vielen deutschen Gärten zugleich unter dem Namen Erzherzog

I!! E M. I W. Ferdinand von Österreich zu finden.

D: I, 3.3.

J: III. 3.

~~Gestalt: bauchig kreiselförmig u. auch länglich eiförmig unbeulig, kegelförmig, [illegible] veränderlich, oft stark beulig u. uneben, der [illegible] ähnlich, [illegible] breit u. 3–3¼" hoch; [illegible] 2½" breit u. 3½"~~ oft lang.

~~Kelch: kurzblättrig, [illegible] offen, [illegible] zwischen Beulen eingesenkt.~~

~~Stiel: stark, [illegible] fleischig, kurz, selten 1" lang [illegible]~~

~~Schale: [illegible] länglich, [illegible] hellgrüngelb, [illegible]~~ zu [illegible]

~~Fleisch: weiß, [illegible] butterhaft, [illegible]~~ weinartigem starken Zuckergeschmack.

~~Kernhaus: [illegible]~~ [illegible]

Reife: 9ber bis Februar, bisweilen März, eine der vollkommensten Birnen.

Baum: derselbe wächst auf Wildling nicht groß, bringt dennoch die vollkommensten Früchte, gedeiht auf Quitte, verlangt dann aber besonders guten

http://rcin.org.pl

[illegible] Laub [illegible] Rande, [illegible]
sich [illegible] in reinem
Garten mit guten [illegible]. Das [illegible]
[illegible] blühenden
Stimmung aus.

Blätter eiförmig mit [illegible]
Spitze, kleinere oft auch elliptisch [illegible]
[illegible] $1\frac{3}{4}$" und $2\frac{1}{2}$" lang, [illegible]
am breitesten, glatt, ziemlich scharf gesägt, [illegible]
mit [illegible] Zähnen, [illegible]
Spitze zurückgebogen, [illegible]
auf der Mittelrippe [illegible].

Blüthenknospen [illegible] Spitze nicht [illegible]
groß [illegible]

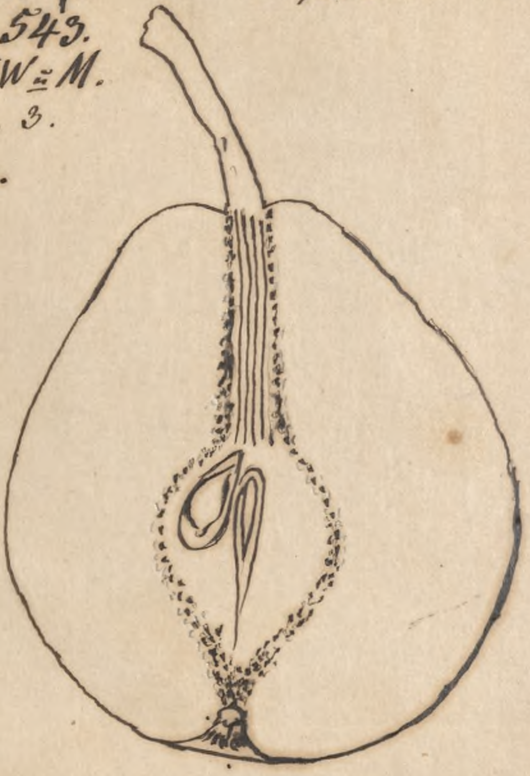
Sommerzweige: [illegible] gelbgrau [illegible]
etwas [illegible] punktirt.

Längliche Winter=Tafelbirnen Ord: I a. zartfleischige.

K.V. N: 74. Liegels Winterbutterbirn. Coloma's köstliche Winterbirnen.

Supreme Coloma. Herzogin Caroline Amalie.

Liegel **! †.
Dochn: 543.
G!! T. IW=M.
D: I, 3. 3.
J: VI. 3.



Gestalt: veränderlich, meinend meistens länglich eiförmig, oben etwas abgeflacht, nach dem Stiele zu stark abnehmend stumpfspitz, mit etwas flachen Erhabenheiten über den Bauch hin, mäßig groß, 2¼" breit 3 – 3¼" lang oft kürzer.

~~Kelch: [illegible]~~

~~Stiel: stark, [illegible] 1½" lang, [illegible]~~

~~[illegible]~~

~~Schale: glatt, [illegible] grün, später gelblich grün, [illegible] mit [illegible] Punkten, oben [illegible] etwas rost.~~

~~Fleisch: [illegible] gelb, [illegible] butterhaft [illegible] Obendrein [illegible] [illegible] [illegible]~~

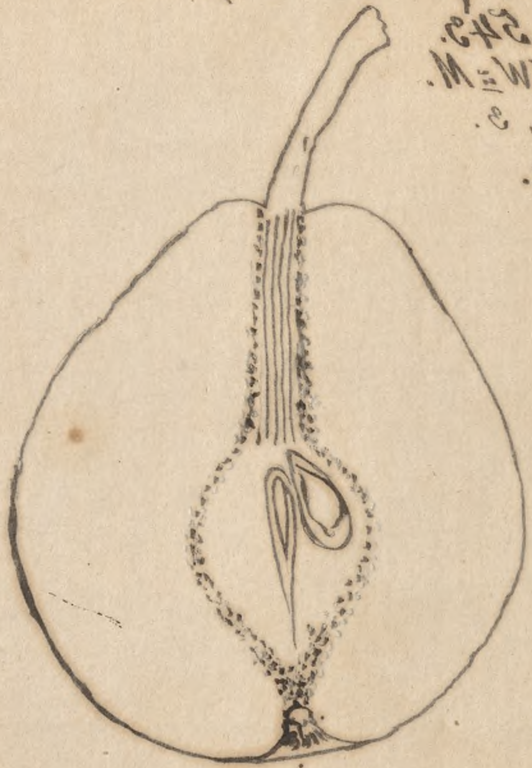
~~[illegible]~~

~~Kernhaus: [illegible]~~

Reife: 10ber, oft schon 9ber doch meist gut auch Januar haltbar. [illegible] im kalten Zimmer Mitte 8ber geerntet werden ohne zu welken [illegible] zu den [illegible] stehenden Winterbirnen.

Bäume: sehr lebhaft u. fruchtbar, wächst in allen Formen, auch auf der Quitte gut u. gibt auf dieser schon die schönsten Pyramiden. Ist auch gegen schädliche Witterungseinflüsse unempfindlich, da ja den [illegible] Spätlingsfrösten sich schon die jungen Bäume durch [illegible] u. gesunden Wuchs [illegible]

Blätter: lanzettförmig, mäßig zugespitzt; circa 1¼" br. bis 2¾" lang, oft [illegible] bauchigen, bisweilen elliptisch, glatt, feingesägt, schiffförmig, dunkelgrün u. glänzend, beim Austreiben im Frühling braun gefärbt. —



Blüthenknospen: länglich kegelförmig ziemlich spitz.

Sommerzweige: gelblich gelbbraun u. olivengrün, gegen oben etwas röthlich, fein gelbweiß punktirt.

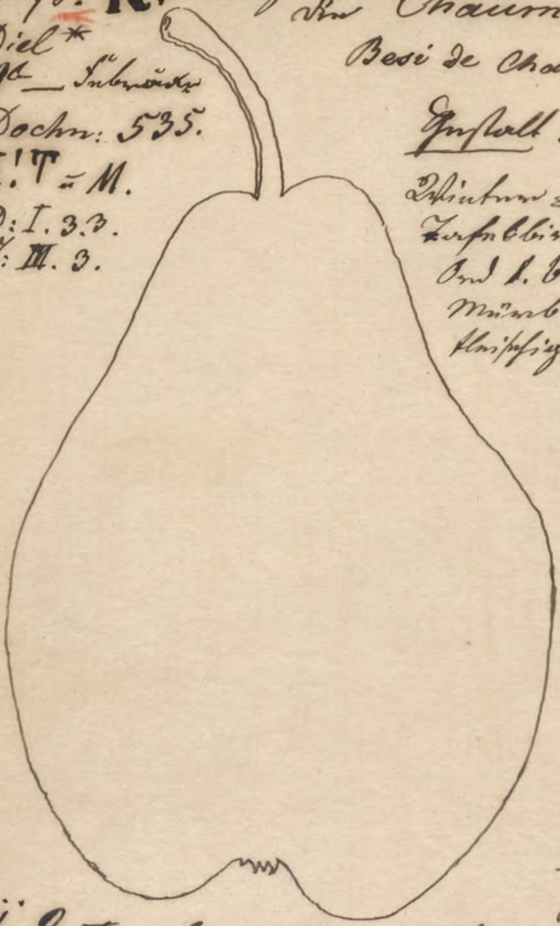
Afterblätter: lang fadenförmig.

Eine schätzenswerthe u. dankbare Sorte für jede Lage.

N. 75. **KV.** Längliche der Chaumontel *. — trüben ** ofenden U. Dl.

Diel *
9te — Lieferung
Dochn: 535.
I. T. u. M.
D: I. 3.3.
J: III. 3.

Besi de Chaumontel. Wildling v. Chaumontel



Winter-Dechantsbirn
Ord I. b
Mürbe: fleischige

Gestalt: Lang u. dickbauchig, birnförmig oder auch mittelbauchig, wie eiförmig, nach beiden Enden, doch nach dem Kelche zu stärker zugespitzt, oft am obern u. ungleich, um den Kelch fast calvillartig gerippt, 2¾–3" breit 3½–4" lang.

Kelch: meist unvollkommen, halboffen, in mehr u. weniger tiefer, oft v. erhabenen Einsenkung.

Stiel: stark, bis 1" lang, ebenrauh, mit Falten, oft seitwärts neben einem Höcker.

Schale: etwas rauh, gelblich grün, später schön goldgelb, doch meist röthlich u. zimmtfarben berostet, an der Sonnenseite marmorartig geröthet oder aufgehellt, dann schön Roth, aber zimmtfarbig punktirt.

II. Butyralia – Chaumontelana

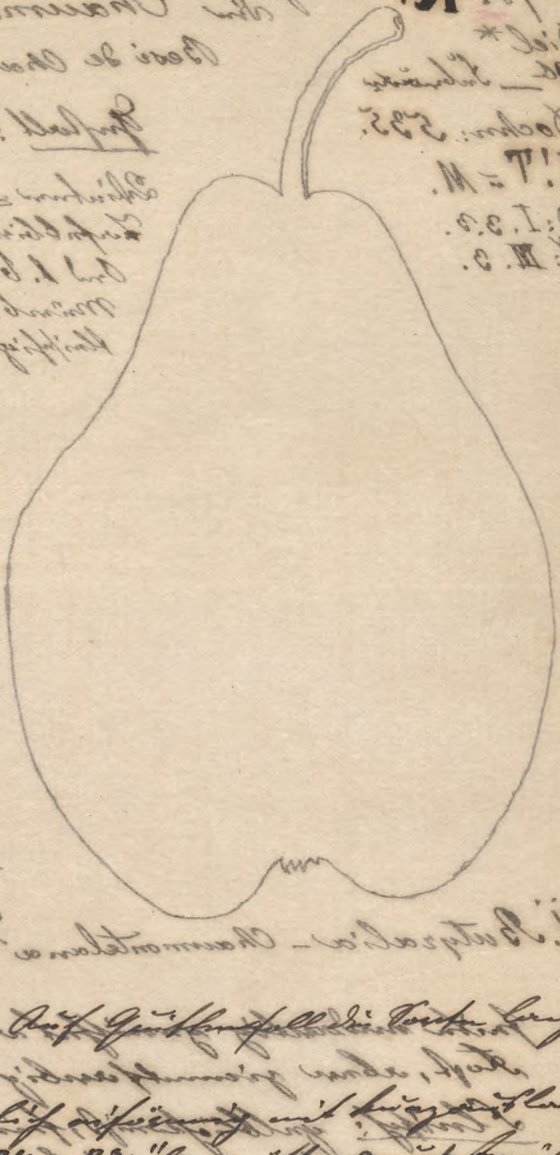
Fleisch: gelblichweiß, fein, etwas körnig u. butterhaft, bleibt bei uns auf feuchtem Boden in den meisten Fällen rübenartig und wird auch am Spaliere gewöhnlich nur halbschmelzend, doch ist die Birne in ersten Fällen immer noch als große gute Winterwirthschaftsbirne zu brauchen.

Kernhaus: klein u. geschlossen, Kammern enge, mit ziemlich vielen vollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: bis Februar u. 14 Tage, welche gewöhnlich bei guter Aufbewahrung.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch als Hochstamm in geschlossenen Gärten noch ziemlich gut, macht etwas hängende Zweige, trägt aber nicht früh

http://rcin.org.pl



~~und überhängt nicht oft. Auf Quitten soll die Sorte lang-sam wachsen.~~

~~Blätter eiförmig u. länglich eiförmig mit kurzer aufsetzender Spitze; 1¾" breit, 2¼ – 2¾" lang, öfters auch breit-elliptisch, glatt, besonders an der Spitze sehr ziemlich scharf gesägt, etwas schiffförmig u. sichelförmig, aufstehend dunkelgrün, wenig glänzend, bei schlechter Witterung leicht schwarzfleckig werdend. —~~

~~Blüthenknospen stumpfspitzig, die untern Deckblätter borstig, fast schwarzbraun.~~

~~Sommerzweige an der Spitze etwas kantig u. öfters etwas stufig, rothbraun, weißlichgelb punktirt.~~

K.V. Längliche Winter=Tafelbirnen. Ord: 1.6. Zartfleischige.

N° 76. Später Hardenpont. **† Winter.

Hardenpont de Printemps;—

D: I. 33.
J: V. 3.
breit elliptische Blätter.

Gestalt: lang stumpfkegelförmig, einer vollkommen gebildeten Markgräfin ähnlich, 3" breit u. 3½" hoch. In den Annal: wo sie 3¼" breit, 4¾" hoch abgebildet ist, wird ihre Gestalt sehr veränderlich, bald als flaschenförmig, bald ziemlich oben wie Faß, bald auch wieder beulig, wie man Bonchrétien beschrieben.—

Kelch: hartschalig, offen, in flacher oder tieferer Einsenkung.—

Stiel: oft sehr lang, bis 1½", holzig, obenauf oder vertieft zwischen Höckern.—

Schale: stark, etwas fein rauh, grasgrünen, später gelblichgrün, mit etwas bräunlicher Röthe, mit feinen grauen Punkten, Rostflecken u. Figuren die oft die ganze Schale überziehen.—

Fleisch: mattweiß, sehr saftig, grüblich, schmelzend, von etwas weinsäuerlich

süßem Geschmack, bisweilen nur halb halbschmelzend u. etwas strenge; doch ist der Geschmack zuckert säuerlich-süß und angenehm. —

Kernhaus: sehr klein, Kammern enge, mit oft unvollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: November, December bis im April. Gehört zwar nicht zu den allerbesten Früchten, ist aber immer noch eine gute u. wegen der langen Dauer schätzenswerthe Frucht; sie ist am besten am Spaliere anzuziehen. —

Baum: wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelstark, macht viele Äste mit lichter Belaubung, beweist sich sehr fruchtbar, weit mehr als der, der Harpont Winterbutterbirne (: Erzherzog Ferdinand von Oesterreich :). Sommertriebe etwas grau wollig, grünlichgelb oder lederfarben, gegenüber röthlich, fein weißgrau punktirt. — Blätter breitelliptisch, etwa 1½" breit, 2¾" lang, glatt, gezahnt oder nur an der Spitze gesägt, oft ganzrandig, ziemlich dick u. steif, dunkelgrün. Stiel oft über 2" lang. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, kurzgespitzt, fast stechend. —

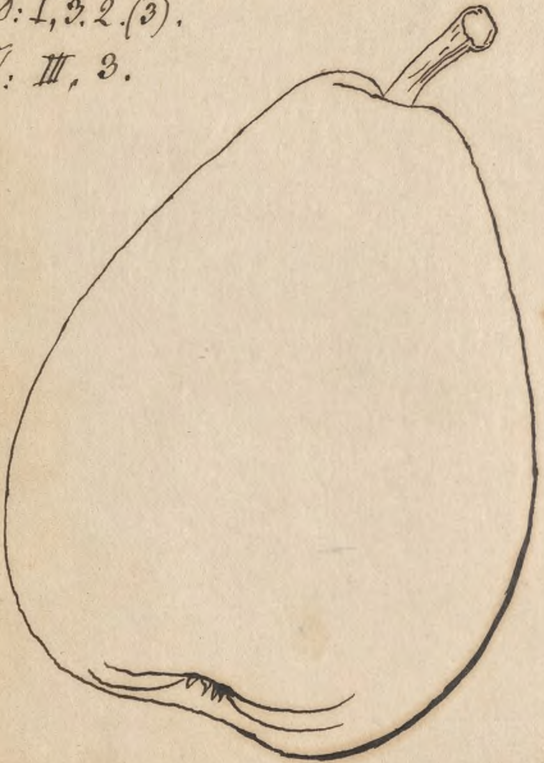
N: 77. Winterdechantsbirn. **KV.**

Diel ** ! + 2d: Doyenné d'hiver.
Beurré Easter.
Pastorale d'hiver.
Merveille de la Nature.

Dochn: 458.
L: T: M.

D: I, 3. 2. (3).

J: III, 3.



Beurré de Pâques, de Lauer
Pfingstbergamotte, Bergamotte
Crasanne d'hiver.

Längliche Winter = Pfl Lc: Ord 1.6. Mürbefleischige.

Gestalt: mittel oder eiförmig, [illegible] bisweilen kugel- oder walzenförmig, ziemlich groß, 2¾" breit, 3½" lang, am Kelche auf größere [illegible]

Kelch: [illegible] bisweilen auch [illegible] am Rande etwas wollig, [illegible] ziemlich eingesenkt [illegible]

Stiel: stark, wie fleischig, doch holzig, braun, bis 1" lang, [illegible]

Schale: [illegible] [illegible] [illegible]

Fleisch: gelblichweiß, um's Kernhaus etwas körnig und steinig, doch saftig, butterhaft, [illegible]

Kernhaus: klein u geschlossen, [illegible] mit wenig vollkommenen [illegible] Kernen.

Reife und Nutzung: [illegible] im [illegible] Januar – März.

Will lange hängen, im Winter nicht feucht liegen, sonst faulen viele Früchte vor Eintritt der Reife. Ist spät zu pflücken, geschieht dies aber gar zu spät, so welkt sie im Januar. Anfangs Oktober gepflückt, hält sich bis Mai.

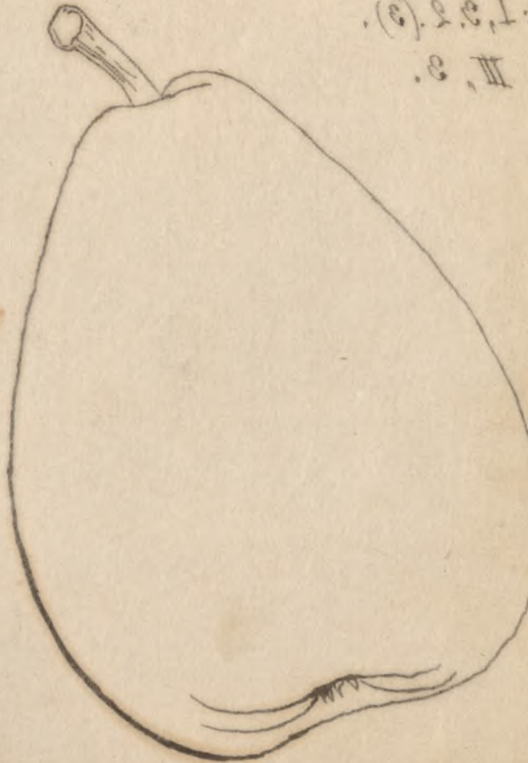
http://rcin.org.pl

~~Eigenschaften des Baumes: derselbe, sehr lebhaft~~
~~wachsend u. fruchtbar, baut zwar auch auf~~
~~Quitte gut, zeigt aber nur dann schöneren~~
~~Trieb, gedeiht auch besser auf Wildling,~~
~~am besten auf Wildling zu Pyramiden~~
~~erzogen. Verästelung zerstreut und mehr~~
~~in gestrecktem Spitzwinkel.~~

~~Blätter: meist länglich eiförmig, durchschnittlich~~
~~Blätter stets eiförmig [illegible] lang u. 1¾" breit,~~
~~gegen den Blattstiel, oft auch elliptisch u.~~
~~lanzettförmig, glatt, steif, scharf gesägt,~~
~~gesägt, schiffförmig u. nach der Spitze hin~~
~~zurückgekrümmt.~~

~~Blüthenknospen: groß, kurz kegelförmig,~~
~~meist stumpfspitzig, schwärzlich braun mit~~
~~klaffenden Deckblättern, die sich [illegible]~~
~~[illegible]~~

~~Sommerzweige: oft stark, gelbgrünlich [illegible]~~
~~[illegible] und [illegible]~~
~~Punkten.~~



K. VI. Rundliche Winter=tafelbirnen. Ord: **2. a.** Mürbfleischige

N°. 78. Neue Winterdechantsbirne *† oft nur höchst. Winter

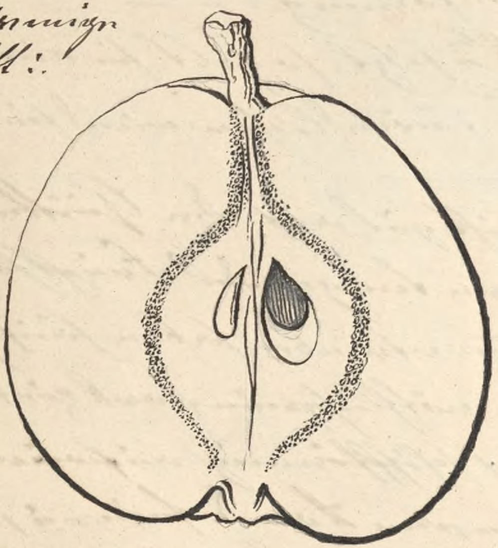
Nouvelle Pentecôte, Neue Pfingstbirne.

D: I, 2. 3.

J: III. 3.

eiförmige

Bltt:



Gestalt: dickbauchig, zwischen Kegel- u. Kreiselform. Große Früchte ähneln einer Weißen Herbstbutterbirne, 2¼–2½" breit u. hoch. Bauch meist etwas nach dem Kelche hin, nach dem sie so abrundet, daß sie noch aufsteht, nach dem Stiele bildet sie ohne Einbiegung eine abgestumpfte Kegelspitze. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen in geräumiger, fast flacher Senkung, von welcher aus breite, flache Erhabenheiten über die Frucht hin fortlaufen.

Stiel: stark holzig, ½" lang, in einer kleinen Grube.

Schale: stark, hellgrün, später citronengelb, bisweilen mit mennigartigem Roth leicht verwaschen, doch meist ohne alle Röthe. Punkte gestreut, fein, rostfarben. —

Fleisch: mattweiß, butterhaft schmelzend, von angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Dieser Geschmack zeigt sich auch zuweilen, doch hat man, da ihr alle Säure ganz fehlt, nichts Erfrischendes, selbst wenn die

Frucht halbschmelzend ist; hochstämmig erzogen ist das Fleisch etwas feinkörnig, und Kernhaus selbst feinsteinig. Spätgebrochen welkt die Frucht nicht. ——

<u>Kernhaus</u>: hat schmale, hohle Achse. Kammern geräumig, muschelförmig; Kerne zahlreich, kaffeebraun, stark, ziemlich eiförmig. ——

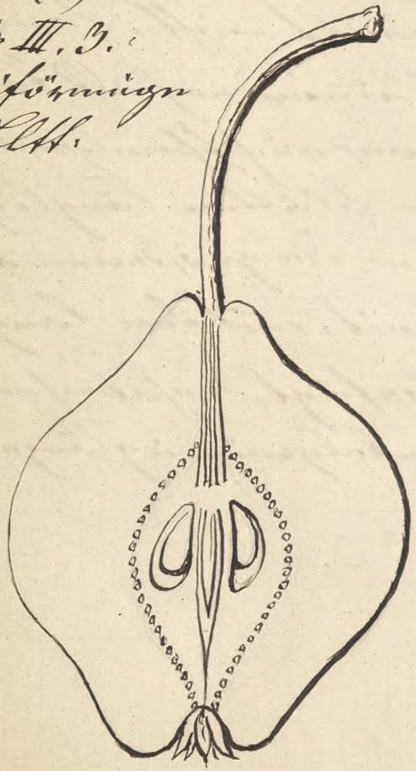
<u>Reife u. Nutzung</u>: wenn die Frucht bis zum Ende 8ber sitzt, so gibt sie ~~eine~~ lange haltbare, vortreffliche Tafelfrüchte; außerdem wird sie ~~an~~ an einem frischen Ort gut halbschmelzend. ——

<u>Baum</u>: hat in allerlei Boden gut fort, gedeiht gut auf den Quitten, wächst schön pyramidal, setzt viel kurzes, früh u. gern tragendes Fruchtholz an, das meist schon in der Baumschule trägt. Sommertriebe haben häufig Blütenaugen, gelblich grün, mehr olivenfarben oder röthlichgrün stark punktirt. Blätter des Sommertriebes langeiförmig ziemlich schiffförmig aufwärts u. etwas rückwärts gebogen, glatt, glänzendgrün, am Rande fein u. stumpf spitz gezahnt. – Blätter der Blüthenknospen sind theils langeiförmig, einzelne selbst etwas herzförmig, meistentheils langoval, die größten Blätter ziemlich in der Mitte ~~ziemlich~~ mit auslaufender Spitze, 1½" breit u. 2½ bis gegen 3" lang. Augen klein, fast anliegend, Augenträger wenig vorstehend. ——

K.V. Längliche Butter=Tafelbirnen. Ord. 2 b. Mürbfleischige.

No 79. Rouse Lench. * Butter

D: II (III) 2. 3.
Jb III. 3.
eiförmige Bltt.



Gestalt: kreiselförmig, oben u. unten abgestutzt, nach beiden Enden hin etwas eingebogen u. fast gleichförmig abnehmend, 2" breit u. 2¼" hoch; die Früchte haben sämmtlich diese Form, doch waren einige noch etwas größer u. länger. —

Kelch: hornartig, offen, aufrecht, in enger, tiefer Einsenkung zwischen Beulen. —

Stiel: dünn, bis 1¾" lang, grün, doch holzig, in kleiner Höhle inserirt. —

Schale: dick, etwas rauh u. uneben, blaßgrün mit feinen dunklen grünen Punkten, später trübgelb, mehr oder weniger licht=graubraun berostet, ohne Röthe. —

Fleisch: gelblichweiß, zart u. mürbe, doch [illegible] nicht schmelzend, aber von gutem, gezuckertem gewürz=

ten, durch seinen Säuern gehobenen Geschmack. —
Kernhaus: ziemlich groß, kammern muschelförmig, mit vielen großen Kernen. —
Reife u. Nutzung: hält sich lange, oft bis März u. welkt nicht. Kann wegen ihres mürben Fleisches u. guten Geschmackes immer noch als Tafelbirne dienen. — Wird wahrscheinlich den [illegible] auch schmeckend. —
Baum: ist kräftig u. gesund, auch mehr tragbar. — Blätter länglich eiförmig mit auslaufender, meist scharfer Spitze, die größeren auch eirund, die kleineren lanzettförmig, gut 1¾" breit, mit der langgezogenen Spitze 3¼" lang, fein, etwas stumpfgesägt, mehrfach wellenförmig. Spitze zurückgekrümmt, ziemlich dunkelgrün u. glänzend.

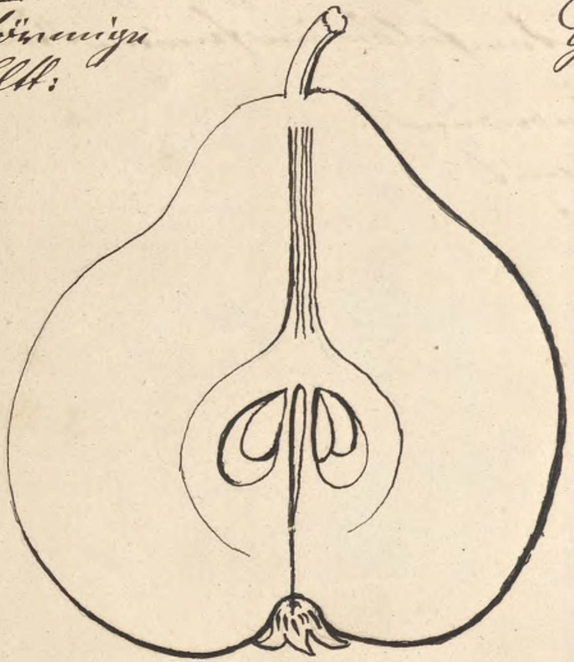
K. XII. Ähnliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: 2. a. Hauptklasse

N.o 80. Bergamotte von Parthenay. †. Winter.

D: III. (IV) 2. 3. Poire de Poirault. aus Samen gezogen. —

J: III. 3.

eiförmige Bltt:



Gestalt: rundbauchig, nach dem Stiele zu stumpf-kegelförmig, 2¼" breit u. ebenso hoch. —

Kelch: großblättrig, offen. —

Stiel: kurz, wie eingesteckt. —

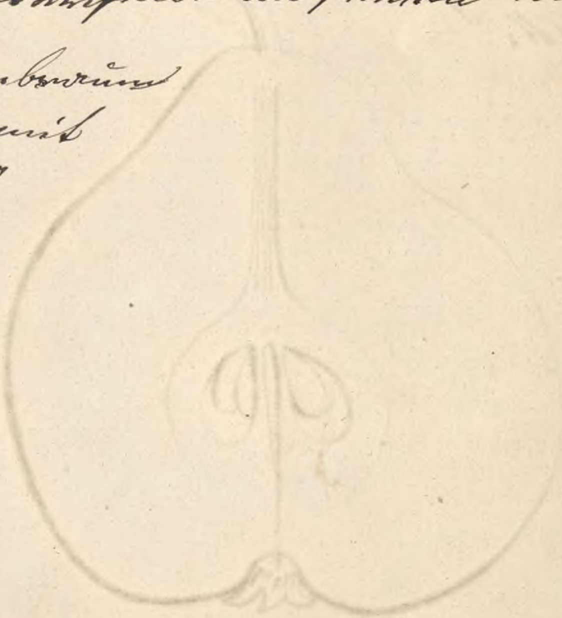
Schale: dunkelgrün, mit Rostpunkten, die fein und nicht fühlbar sind. —

Fleisch: grünlichweiß, Mitte März noch hart u. fest, zusammenziehend säuerlich von Geschmack, deshalb noch, wie es scheint, ungenießbar.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, doch mit ziemlich großen Fächern u. vielen Kernen. die Achse ist hohl. —

Reife u. Nutzung: dauert lange, am besten im April; dient jedoch nur als Kochbirne u. als sol=

sehr wird ihr ersten Rang beigelegt. — Wegen der langen Dauer
in solcher Hinsicht besitzt sie auch für unser Klima einen Werth. —
Baum: mittelstark, fruchtbar, für Pyramide u. Spaliere geeignet. In
der Vendée u. in les Deux-Sèvres wurde dieselbe in freiem Felde
gepflanzt. — Sommerzweige röthlich graubraun
grauweiß punktirt. — Blätter eiförmig mit
meist auslaufender Spitze, 1 3/4" breit, 2 3/4"
lang, einzeln auch eirund, gekerbt und
stumpfgezähnt, auch ganzrandig, glatt, bis-
weilen unterhalb wollig. — Blüthen-
knospen zur Zeit groß, kegelförmig,
etwas kurzgespitzt, hellbraun. —



http://rcin.org.pl

K II Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord 2. a. Mürbfleischige

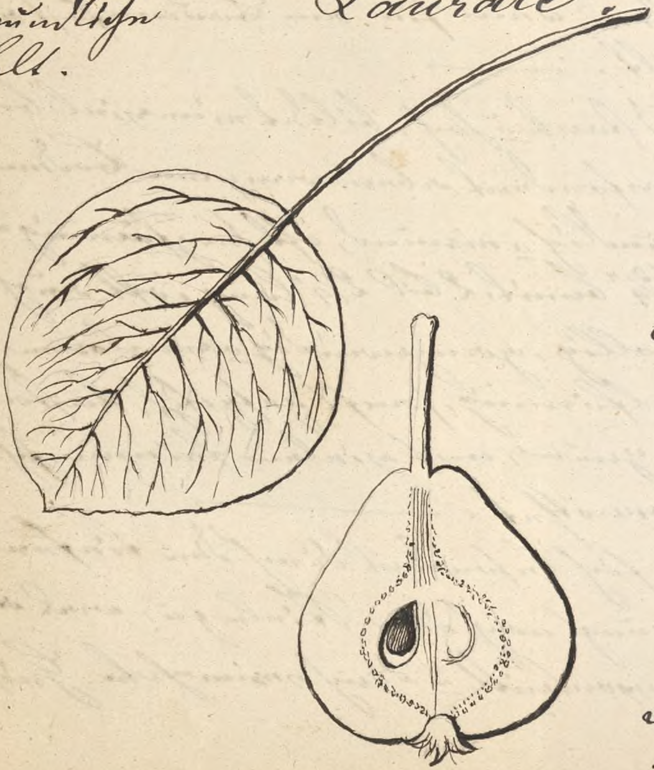
N.o 87.

D: III. 2. 1
J: I, 1.
rundliche Zelt.

Die Aurate *+ Sommer.

Kleine rothe Sommermuskatellere.

Laurate.



Gestalt: abgestumpft kreiselförmig, nach dem Stiele zu meist etwas birnförmig, mit abgestumpfter Spitze 1¼" breit u. eben so hoch, oder ein wenig höher. —

Kelch: groß, grün= u. schwarzblättrig, weit offen sternförmig, in schüsselförmiger tiefer Einsenkung.

Stiel: gelbgrün, kaum 1" lang, ziemlich stark, u. obenauf in Fleischwulste u. neben einem Höcker schwach vertieft. —

Schale: glatt, blaß hellgrün, später citronengelb, an der Sonnenseite mit lichter, etwas undeutlicher Röthe leicht verwaschen, oft nur wenig sichtbar u. bekommt ein Roth fein punktirt. —

Fleisch: gelblich weiß, abknackend u. rauschend, gewürzvoll, auflöslich von angenehm süßem

K II

Muskatellergeschmack, richtiger: von angenehmem erhöhtem Zuckergeschmack.
Kernhaus: schwachhohlachsig, Kammern klein u. muschelförmig, mitunter auch in der Verbreitung nur halb u. ganz wüsten Kammern. Die Kerne klein u. wenig, braunschwarz. —
Reife u. Nutzung: reift Ende Juli u. Anfangs August u. ist etwas früher gebrochen 14 Tage haltbar. — Sie empfiehlt sich besonders wegen ihrer Frühreife u. wegen der großen Tragbarkeit des Baumes, u. schmeckt am besten, wenn sie am Baume fast auszeitigt, wo sie sich aber dann kaum einige Tage hält. —
Baum: wächst auf Wildling sehr lebhaft, wird stark u. hoch, bildet eine ziemlich belaubte Krone u. trägt bald u. reichlich; er verlangt aber warmen Boden, sonst wird die Frucht schlecht. — * Blätter rundlich u. eirund, oft herzförmig mit halbaufgesetzten u. auslaufenden Spitzen, 1 3/4" breit, 2 bis 2 1/4" lang, oft auch eiförmig, glatt, nur hie u. da am Rande etwas wollig, ganzrandig u. ungleich gesägt, oft langgestielt. — Blüthenknospen kugelförmig, sonst gespitzt, kastanienbraun. — * Sommerzweige röthlich olivengrün, mit vielen feinen, schmutzig gelben Punkten, nach oben hin bräunlich geröthet. —
Von der Kleinen Muskatellen unterscheidet sie sich besonders durch den tiefer eingedrückten Kelch, durch etwas stärkere Einbiegung nach dem Stiele zu, was aber an den größern gewachsenen Früchten, weniger hervortritt u. durchgemachte Größe Die Färbung sonst ziemlich gleich. —

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige. VIII/1

No. 82. Kleine Blankette. †. Sommer. alte französische Frucht

D: III. 3. 1. Perlförmige französ: Weißbirne. Le petit Blanquet. Poire

J: III. 1. à la Perle. — Jacobsbirn. St: Jakobs-Peer. —

eiförmige

Lltt

Gestalt: birnförmig u. perlförmig, aber oft auch nach dem Stiele zu ungleicher als auf der Zeichnung eingebogen, in schönster Ausbildung 1 1/4" breit u. etwas 1/2" bisweilen 1 3/4" lang, vom Ansehen ungemein schön, wie in Wachs bossirt. —

Kelch: ganz offen, sternförmig, oben auf.

Stiel: gelbgrün, öfters fleischig, 1/4 - 1/2" lang obenauf u. scheint eben einen Fleischwulst. —

Schale: glatt nicht fettig, glänzend, weißlich hellgelb, mit unten noch mit etwas Grün selten mit etwas blasser Röthe, u. hie u. da mit einigen zinkblanken Flecken. —

Fleisch: weiß, körnigt, abknackend, übersaftig, halbschmelzend, von angenehm süßem, etwas muskirtem Geschmack. Auch riecht die Birne schwach muskirt. —

Kernhaus: klein, hat enge Kammern mit kleinen weißlichen meist tauben Kernen

Reife u. Nutzung: gewöhnlich Anfangs August, selbst Ende dieses Monats. Dient mehr zur Zierde als zum wirklichen Genuß, denn das Fleisch bleibt ziemlich rübenartig u. hart, und überhaupt ist die Frucht zu klein. Am schönsten macht sich die Sorte als Topfbaum, weil sie reichlich trägt, u. ein solches mit Früchten beladenes Bäumchen wegen der Schönheit recht lieblich aussieht. —— Zum Ganzdörren (: Hutzeln) besonders sehr & beliebt. ——

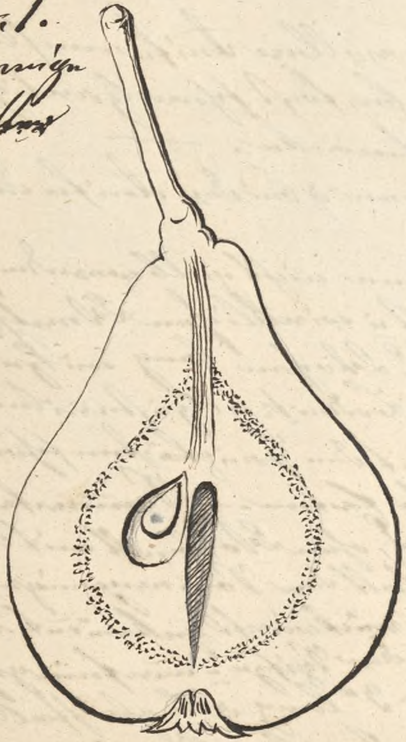
Baum: wird nur mittelgroß, woran seine große Fruchtbarkeit Schuld ist. —

Sommerzweige: kurz, etwas stufig, gelbbraun, nach oben graulich bedüftet, mit sehr feinen schmutzigweißen oder gelben Punkten. — Blätter: eiförmig, bald schmäler, bald breiter $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$" breit, mit einer oft $\frac{1}{4}$" vortretenden Spitze, bis $2\frac{3}{4}$" lang, oft auch rundlich u. herzförmig, glatt, ganzrandig, u. doch sehr gewölbt gefügt, am Rande wellenförmig, die Spitze nach unten zurückgekrümmt. — Stiel bis 2" lang. — Blüthenknospen etwas länglich, kegelförmig, sanft zugespitzt; kastanienbraun, am Grunde silberhäutig. ——

K VII. Längliche Sommer=Wirthschaftsbirn. Ard. 1.a. Hautfleischige

No. 83. Hannoversche Jakobsbirn. *††. Bauer

D: III. 3. sehr 2/1.
J: III. 1.
eiförmige Blätter



Gestalt: ziemlich birnförmig, 2" breit, 2¾ bis selbst 3" hoch; doch erlangt sie diese Form nur im feuchten und kräftigen, guten Boden; im trockenen schwereren Boden bleibt sie weit kürzer, 1¾" breit u. 2" hoch. Bauch bei langen Früchten mehr nach dem Stiele hin, bei kürzeren fast in der Mitte; nach dem Kelche zu eiförmig gerundet; nach dem Stiele, besonders bei langen Früchten, eingebogen, mit schöner, wenig abgestumpfter, oft fast in den Stiel auslaufender Spitze. Bauch schön rund u. eben. —

Kelch: offen, in seiner Vollkommenheit etwas aufliegend, doch meist, verkümmert, oft hornartig, flach oder fast eben aufsitzend. —

Stiel: stark, 1-1½" lang, bald gerade, bald sanft gekrümmt wie eingesteckt, oder die Spitze geht sanft in ihn über. —

http://rcin.org.pl

Schale: vom Baume matt u. etwas unansehnlich grün, in der Reife schön gelb, bei hängenden Früchten auf der Sonnenseite, mit schwacher bräunlicher Röthe die nach dem Boden hin u. bei weniger besonnten Früchten oft etwas streifig, in der Reife sehr freundlich, u. lachend schön. Punkte zahlreich, in der Röthe gelbgrün. Rostanflüge nicht häufig. – Geruch schwach. —

Fleisch: mattweiß, fein, um das Kernhaus kaum etwas körnig, in voller Reife und bei zeitig genug gebrochenen, etwas gelbenden Früchten, mürbe, fast schmelzartig, rinnend saftreich, angenehm, doch etwas matten Zuckergeschmacks. —

Kernhaus: geschlossen, mit hohler Achse; Kerne meist unvollkommen u. bei der Reife der Frucht oft noch halb weiß. Kelchröhre bildet einen kurzen Kegel. —

Reife u. Nutzung: Ende Juli u. Anfangs August; darf am Baume nicht gelb werden u. ist die frühste, bis jetzt bekannte Haushaltsfrucht die nicht zu klein ist u. wirklichen Werth hat u. zum Kochen u. Welken recht brauchbar. Man kann sie gut 2 Wochen lang aufheben —

Baum: wächst schon in der Baumschule rasch, kommt in allerlei Boden, allzu trockenen ausgenommen, wo er leicht spitzentrocken wird; gut fort, geht mit den Zweigspitzen schön in die Luft, belaubt sich reich u. liefert früh u. fast jährlich recht reiche Ernten. — Sommertriebe stark, ziemlich schlank, olivenfarbig, ins Ledergelbe übergehend, ohne Wolle, oft mit leichtem Silberhäutchen belegt, u. ziemlich reich, röthlichgrau punktirt. Blatt der Sommerzweige lang-oval u. lanzettförmig, ziemlich flach ausgebreitet, mit der Spitze rückwärts gekrümmt 2" breit, 3" lang, dunkelgrün, glänzend, glatt, mit schöner, fast auslaufender Spitze u. nur fein gezahnt. An den Fruchtaugen sind die Blätter ähnlich eiförmig 2½ breit u. 3" lang, alle gleichfalls fein gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, Laubaugen so wie die starken Fruchtaugen bauchig u. spitz, stehen etwas ab. Augenträger ziemlich vorstehend. —

http://rcin.org.pl

K II. Rundliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

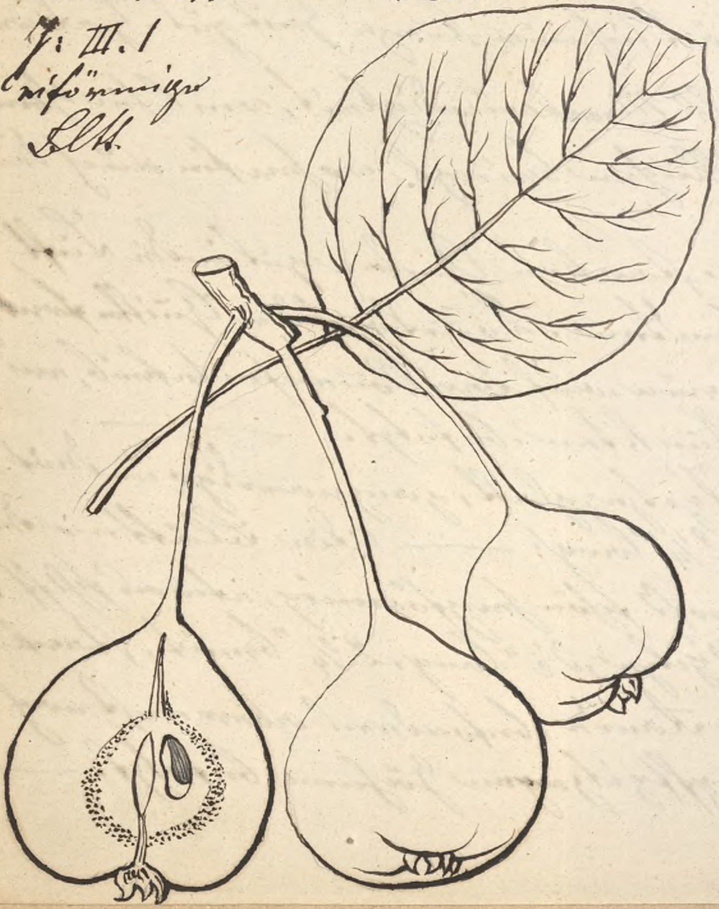
No 84. Die Straußmuskateller(der) †. Sommer

Petit Muscat à Trochet.

D: III. 2. 1.

J: III. 1

eiförmige Blt.



Gestalt: rundlich kreiselförmig, um den Kelch sehr abgerundet, nach dem Stiele zu mit einer kurzen Spitze, die sich sehr stark in den Stiel verliert, und ganz klein. 1–1¼" breit u. ebenso hoch. In Form u. Größe der kleinen Muskatellerbirne ähnlich, doch nimmt sie keine Röthe an. —

Kelch: stark u. langblättrig, halb offen, flach, wie Strauß-förmig, aufrecht, zuweilen mit etwas Knolligem u. kleinen Beulen. —

Stiel: 1–1¾" lang, nach der Birne zu fleischig, hellgrün, obenauf. —

Schale: dünn, gelblich grün, später hellgelb mit etwas Grün, auf der Sonnenseite selten mit etwas röthlichen Punkten, doch mitunter mit etwas Rostflecken. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß, körnigt, saftvoll, von kaum erkennbar u. gewürztem süßen, etwas muskirtem Geschmack u. Geruch. —

Kernhaus: groß, mit hohler Achse; Kammern geräumig u. enthalten viele vollkommene Kerne. —

Reife u. Nutzung: reift gegen Mitte August, hält sich nur kurze Zeit gut, hat wenig ökonomischen Werth, sondern dient als Merkwürdigkeit, weil sie ihre Früchte in Sträußen, oft 5–6 auf einem Fruchtkuchen bringt, woher sie auch den Namen hat. —

Baum: wächst hoch, wird groß, geht mit seinen starken Ästen gut in die Luft, belaubt sich schön u. liefert bald reichliche Ernten. Wächst auf der Quitte fort. Sommerzweige: sehr dick u. lang, gelblich hellgrün, auf der Sonnenseite trüb, rauchfarbig roth, mit sehr vielen weißgrauen Punkten besetzt. —

Blätter eiförmig, mit kurzer, auslaufender Spitze, glatt, ganzrandig u. undeutlich u. nur nach der Spitze hin gesägt, 2" breit, 2¼" lang. — Die Blätter der Sommerzweige beschreibt Diel als ansehnlich, groß, schön eiförmig, etwas schiffförmig, mit langer, starker, auslaufender Spitze, 3½" lang, 2¾" breit, stark u. lederartig, sehr schön u. fein gerändert, am Rande, besonders aber erst nach der Spitze hin mit schönen, oft starken, stumpfspitzigen Zähnen besetzt. —

http://rcin.org.pl

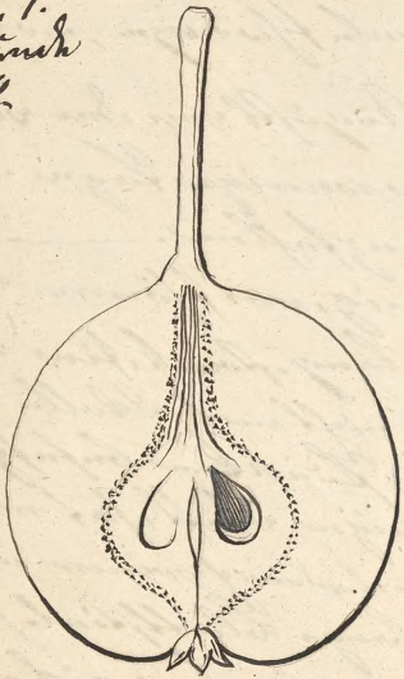
K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No 85. Die Wespenbirne. †. Sommer 1: Frankreich

Le Bourdon musqué. Gros Muscat rond Knoop, Kraft

Taf: 79. fig: 2. Pilgrambirne

D: III. 2. 1.
J: II. 1.
ziemlich
Ltt.



Gestalt: kreiselförmig, die größte Breite über der Mitte nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht kugelförmig abrundet. Nach dem Stiele schnell abnehmend, endigt sie meistens mit einer abgestumpften Spitze. An Hochstämmen mißt die Frucht 2" Breite u. ebensoviel in der Höhe.

Kelch: offen, kurzgespitzt, lederartig, mit feinen Einschnitten in die Höhe stehend, sitzt in einer geräumigen, ebenen Einsenkung.

Stiel: 1¼–1½" lang, stark, von matter Farbe, mit einem olivenfarbigen Häutchen bedeckt, auf der Kreiselspitze obenauf sitzend. Öfters ist derselbe von beulenartigen Falten umgeben.

Schale: glatt, hellgrün, erst bei voller Zeitigung gelblich grün, der größte Theil der Früchte ist vollkommen

http://rcin.org.pl

einfärbig; daher leichter Anflüge von flammenartiger Röthe zu den Ausnah-
men gehören. ——

Fleisch: grobkörnig, mattweiß, saftvoll, abknackend, von einem süßen,
feinen Muskatellergeschmack. ——

Kernhaus: hohlachsig. die engen Kammern enthalten viele schwarze, voll-
kommene Kerne. ——

Reife u. Nutzung: die Frucht muß im Anfange des Augusts vor der völli-
gen Reife abgenommen werden, sonst hält sie sich nur wenige Tage. —
Wegen Frühzeitigkeit wie als Marktfrucht zu empfehlen. ——

Baum: Wuchs überaus lebhaft, pyramidenförmig, mit schöner Belau-
bung, frühzeitig u. sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang, stark, sind deut-
lich an jedem Auge eingebogen, ohne Silberhäutchen, nicht mit Wolle belegt
gegen Sonne röthlich, olivenfarbig, mit weißgrauen Punkten besetzt. —
Das starkgeaderte, schiffförmig gebogene, langeiförmige Blatt, hat eine
kurze, scharfe Spitze, ist meistens glattrandig u. nur manchmal mit
etwas bemerkbaren Zähnchen besetzt. — Der 1–1½" lange Blattstiel hat
zum öftern pfriemenartige Afterblätter, welche mitunter auch ganz
fehlen. — Augen abstehend, großschuppig. ——

N: 86. K. I. /: Jungfernbirne, Conapia ~~....~~ Domina, Verte-longue :/ i. e. zart fleischige

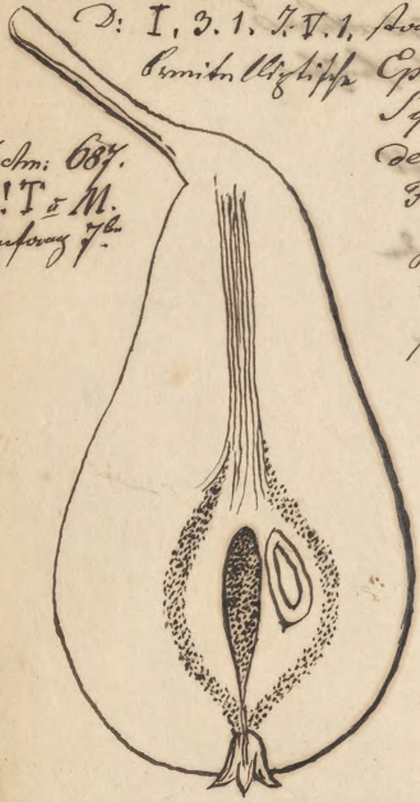
Königliche Vor... lange Eselsbirne: ...

Diel. ***+. V. die Schenkelbirne, Cuisse Madame la grosse; Frauenschenkel.

D: I. 3. 1. J. V. 1. stammt aus Frankreich. Duhamel kannte sie unter den 3 Namen

breiten Blattstiele Epargne, Beau Present u. St. Samson.

Dochn: 687.
I!T u. M.
Anfang 7br.



Synonyme: Jargonelle des Anglais, Sommerschenkel. Poire de la table des princes, Cueillet, Lekkerbetje. Chopine, Schatzbirne (Knoop) Franzmadame /: Lucas :/. Brüsseler Birn u. Poire Madame. — In Meiningen kennt man einen andern ähnlichen als Frauenschenkel, aber einfarbigen weißen, doch weniger gute Frucht, den unter N: 92 beschreiben :/. —

Gestalt: langbirnförmig u. bauchig kegelförmig, um den Kelch bisweilen stark abnehmend stumpfspitz, nach dem Stiele zu gegen etwas leicht eingebogen, u. dann lang kegelförmig zugespitzt 2½ breit u. 3¾–4" lang.

Kelch: kurz- aber spitzblättrig, die Blätter oft wie gerissen, weit geöffnet, flach stehend, zuweilen mit etwas Beulen.

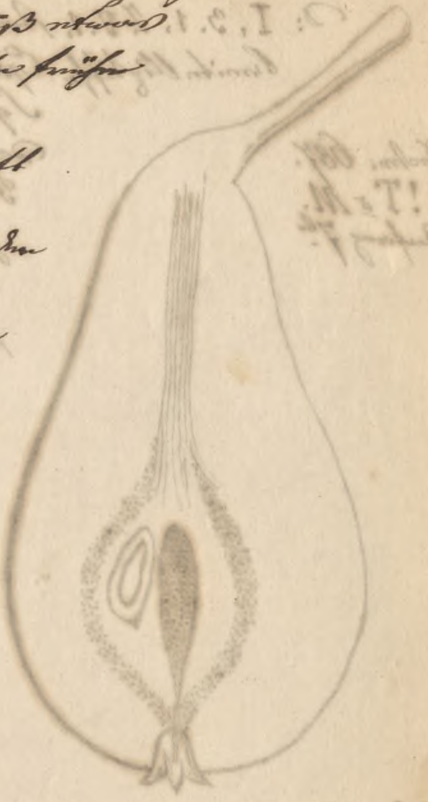
Stiel: sehr stark, nach der Birne zu fleischig, bräunlich grün 1½" lang u. oft noch länger, obenauf.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später gräulich citronengelb, meist mit trübem streifigen Roth, bisweilen nur als leichter Anflug u. mit rostfarbigen Punkten u. Flecken, besonders um den Kelch:

Fleisch: mattweiß, meist mit etwas Körnchen um das Kernhaus :/ schmelzend, butterhaft, von sehr süßem, durch feinen Säure erhabenen muskatellerartigen Geschmack. Wird bisweilen in feuchtem u. kaltgründigem Boden, nach Oberdiek :/ einige Herbigkeit, weswegen auch Knoop T. I. N: 102. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: enge mit mehr u. weniger hohler Achse; Kammern klein, meist taubkernig.
Reife u. Nutzung: selten Ende Juli u. Anfangs August, gewöhnlich Mitte August, in kühlen Räumen auch etwas später. [illegible]. Muß etwas früher gepflückt werden. — Ist immer eine recht schätzenswerthe frühe Tafelfrucht, die auf den Märkten guten Abgang findet.



Baum: wächst stark mit abstehenden hängenden Zweigen u. starken, oft sehr gekrümmten Sommertrieben, will warmen, trockenen Boden, trägt bald, doch nie sehr reich. Eignet sich zu Hochstamm, doch leidet der Baum bisweilen in harten Wintern.
Blätter: breit elliptisch, auch elliptisch u. rundlich, bisweilen unten halb wollig, mehr u. weniger gesägt, hie u. da ganzrandig, etwas wellenförmig, sehr dunkelgrün u. glänzend, groß 2¼ breit u. 2¾ lang, langgestielt. Blätter deshalb im Winde leicht beweglich, (: deutlich nach Diel an ihrem zappelähnlichen Zittern). —
Sommerzweige: gelbröthlich, sonnenwärts braunroth, gelb u. graubraun punktirt. —
Blüthenknospen: groß, dick, kegelförmig, stumpfspitz, braunröthlich, oft etwas wollig. —

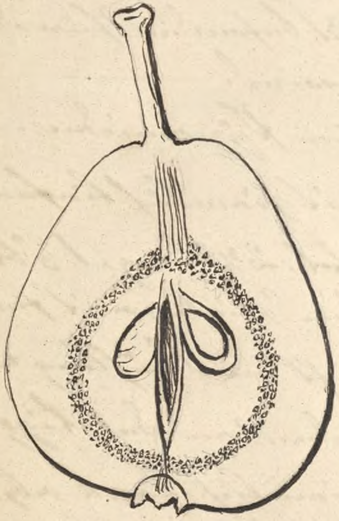
Anmerkung: Wie Diel bemerkt, eignet sich der Baum auf Quitte veredelt sehr gut auf Spalier u. werden auf solchen Unterlagen bald u. sehr fruchtbar, bringen auch so bessere Früchte wie auf dem Hochstamm. Die Spalierbäume müssen aber stets auf 3 Augen beschnitten werden, sonst kommen die Leitzweige zu häufig.

Kl. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige

No: 87 Die *Nina*. ** Sommer

D: I, 2, 1. Beurré d'Jelles.

J: II. 1. mit niedern L:



<u>Gestalt:</u> meist abgestumpft oval, kleine $1\frac{2}{3}$" breit, 2" hoch; kleinere Exemplare oft so hoch als breit; Bauch merklich mehr nach dem Kelche hin, auf dem sie sich formt, oft auch etwas nachgerundet u. nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie unterhalb oft keine Einbiegungen u. kurze, dicke, abgestumpfte Spitze; die Hälften der Frucht oft ungleich, der Bauch jedoch meist schön rund u. eben.

<u>Kelch:</u> offen, ziemlich langgespitzt, oft zerstäubelt, aufrecht, in weiterer, flacher, fast ebener Senkung, oft fast obenauf. —

<u>Stiel:</u> $\frac{3}{4}$–1" lang, stark, holzig, theils gerade, theils etwas gekrümmt, in enger, flacher Höhle, etwas zur Seite gebogen. —

<u>Schale:</u> ziemlich stark, feinrauh, hellgrasgrün, später hellgelb oder nur grüngelb, charakteristisch durch feine unter der Schale liegende Pünktchen wie Sternchen, auch an dem größeren Theil der Kelchfläche, oft bis zur Hälfte des Bauches, stark zimmtfarbig berostet, doch plötzlich wie abgeschnitten, so daß sich an der Stielspitze der Rostüberzug nur in Anflügen noch findet; unbemerkt auch auf der Sonnenseite

mit blutartigem Röthe, die in der Reife freundlicher wird. —

Fleisch: fein, mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig, überhaupt von Außen etwas körnig, was man jedoch beim Genuße wenig merkt, sehr saftreich, ganz schmelzend; von süßem, schwach weinigem, etwas rosenartigem, sehr angenehmem Geschmacke. —

Kernhaus: geschlossen, mit kleinen hohlen Achse. Kerne bräunlich, oft auch noch weiß, spitzeiförmig; Kelchröhre geht bis etwas herab. —

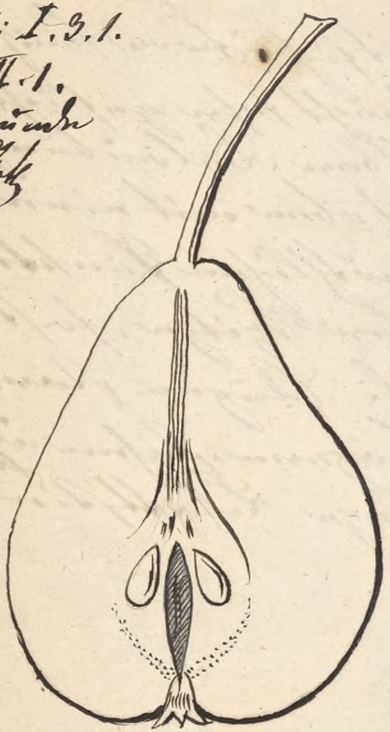
Reife u. Nutzung: Mitte August, als Tafelfrucht sehr schätzbar. Paßt besonders für die Lokalitäten, in denen die Sparbirne wenig trägt oder etwas herbe wird. —

Baum: trägt früh u. reichlich, wird aber nicht groß, gibt aber schöne Pyramiden. — Sommertriebe wenig stufig, nach oben fein wollig, braunroth, mit ziemlich tiefen, theils starken, röthlichen grauen Punkten. Blatt fast flach ausgebreitet, 2¾" lang, 1⅓" breit, bald elliptisch, zuweilen auch nach vorne etwas breiter, als nach dem Stiele, mit feiner aufgesetzter Spitze u. am Rande fein oder nicht gezahnt. Es bricht im Frühling wollig aus u. behält im Sommer immer noch etwas Wolle, besonders an den Rippen. Blüthenknospen kegelförmig, langspitzig, schwärzlich braun, ziemlich stark abstehend auf flach gerippten Augenträgern. Afterblätter pfriemenförmig. —

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 1. b. Ganzschmelzige.

No. 88. Die Klevenow'sche Birne **+ (aus dem Dorfe Klevenow

D: I. 3. 1.
J: II. 1.
[illegible] Blüth



Gestalt: schön birnförmig 2 1/8" lang, 1 1/2 – 1 3/4" breit. — der Bauch befindet sich etwas oberhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um welchen sich die Frucht so zu= wölbt, daß sie nur mühsam noch aufstehen kann. —

Kelch: offen u. hartschalig. —

Stiel: holzig, 1 1/2" lang, gebogen, steht [illegible] etwas seit= wärts wie eingesteckt. —

Schale: zart, mattgrün, bei der Zeitigung gelblich= schillernd, mit vielen feinen grünen Punkten über= besäet. Besonnte Früchte erhalten einen geringen bräunlichen Röthe an, welche indeß nur zusammenge= drängt erscheint, vielmehr nur streifenartig ge= nannt werden kann. —

Fleisch: gelblich weiß, überaus saftreich, butterhaft u. schmelzend, zuckersüß, von einem eigenthümlich er= erhabenen, gewürzhaften Geschmack. —

Kernhaus: hohlachsig, länglich-zwiebelförmig, doch nur durch feine Körnchen angedeutet. Die engen Kammern enthalten vollkommene schwarz-braune Kerne.

Reife u. Nutzung: Die Birne reift mitte August u. hält sich etwas früher vom Baume genommen gegen 3 Wochen, als Tafelfrucht sehr gesucht. –

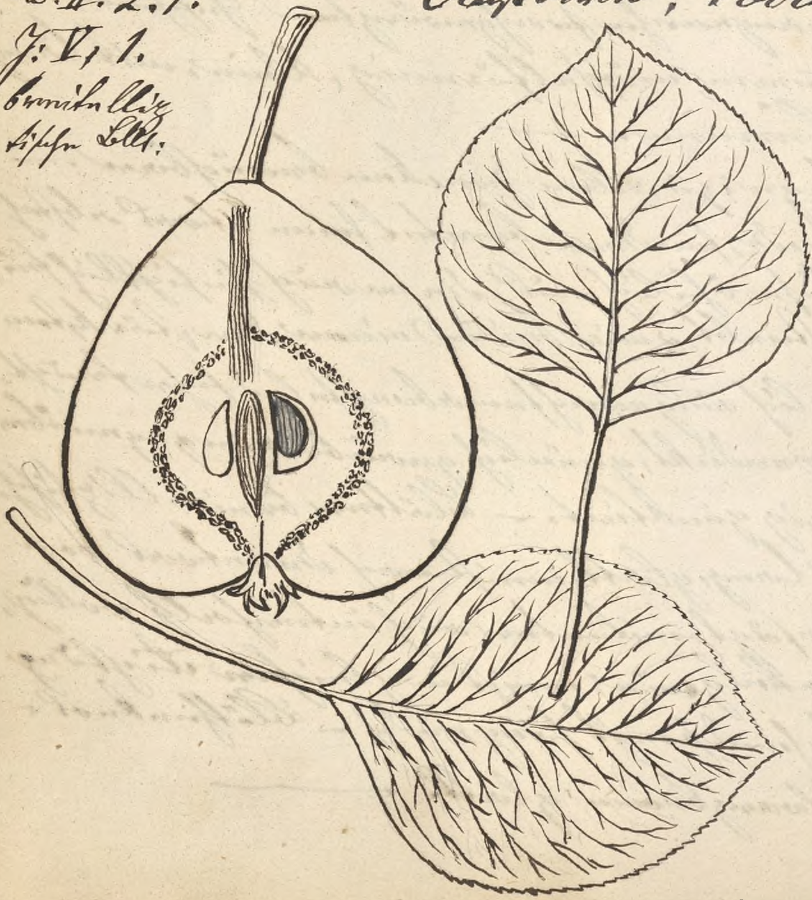
Baum: wächst lebhaft u. gesund, wird groß u. sehr fruchtbar. Belaubung licht. — Sommertriebe sind olivengrün, nur noch oben mit einem Silberhäutchen belegt u. mit vielen feinen, braunröthlichen Punkten besetzt. Blätter oval mit lang auslaufender scharfer Spitze fast glattrandig oder nur sehr matt gebogt-gezahnt. Augen stark, sehr abstehend, stumpfspitz, auf stark vorragenden Trägern, stehen in sehr großer Entfernung von einander. — Der 1" lange Blattstiel keine Afterblätter.

K. II. Adeliche Renner = Tafelbirnen. Ord: 2. 6. Mürbfleischige.

No. 89. Deutsche Augustbirne *†† Renner

Augstbirn, Poire d'Août.

D: II. 2. 1.
J: V, 1.
breitelliptische Blt:



Gestalt: kreiselförmig, ziemlich breitbauchig, bisweilen etwas mehr als 2" breit u. ebenso hoch, selten etwas höher.

Kelch: geschlossen u. halboffen, hornblättrig, oft fehlend u. unvollkommen, in schöner, trichter, schüsselförmigen Einsenkung.

Stiel: gelbbraun, 1-1½" lang, ebenholz meist etwas schief u. gekrümmt.

Schale: etwas stark, mattgrün, später gelb mit grünlichem Schimmer und charakteristischen feineren u. stärkeren bräunlichen Punkten, die die Schale rauh machen. Auch mit etwas Rost um den Kelch, befindet ebenso fast immer glatte gelbbraune Bemerkung um den Stiel, sie u. der auch mit einem

Lebensflecken. Selten auf der Sonnenseite stark geröthet u. die verschiedenen Röthe
besteht meist nur in gelbröthlichen Punkten. —

Fleisch: gelblichweiß, körnig, um Kernhaus ziemlich steinigt. halbschmelzend u. zer-
fließend, saftreich; von fast honigsüßem, dabei angenehm gewürzten Geschmack. —
Kernhaus mehr u. weniger hohlachsig; Kammern muschelförmig, klein, mit läng-
lichen schwarzen meist unvollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Mitte August, hält sich 14 Tage; zu allen Zwecken brauchbar. —

Baum: stark u. schön, bildet zwar keine Pyramide, sondern breitet seine etwas abste-
hende aber nicht hängenden Zweige einer Eiche ähnlich aus, die er auch hinsichtlich sei-
ner Größe u. seines Alters zu erreichen strebt, u. wie bei uns einer der stärksten
u. ältesten Birnbäumen. Er ist, wenn hinlänglich ausgewachsen, abwechselnd sehr frucht-
bar. — Sommerzweige etwas stufig u. oben verdickt, gewöhnlich graubraun gegen oben
röthlich grünbraun; fein schmutzigweiß wenig punktirt. — Blätter breitelliptisch,
bisweilen ganz rundlich, 1 3/4" breit, bis 2 1/2" lang; glatt, meist nach der etwas vor-
tretenden Spitze hin deutlich aber fein gesägt, mitunter auch unterhalb wollig;
flach, doch die Spitze etwas gekrümmt, sehr dunkelgrün, meist in gleicher Richtung
mit den Stielen gerade aus u. abgewendet stehend (nicht hängend) — Blüthenknos-
pen: dick, kurz kegelförmig, sanft gespitzt, schwarzbraun glatt. ——

http://rcin.org.pl

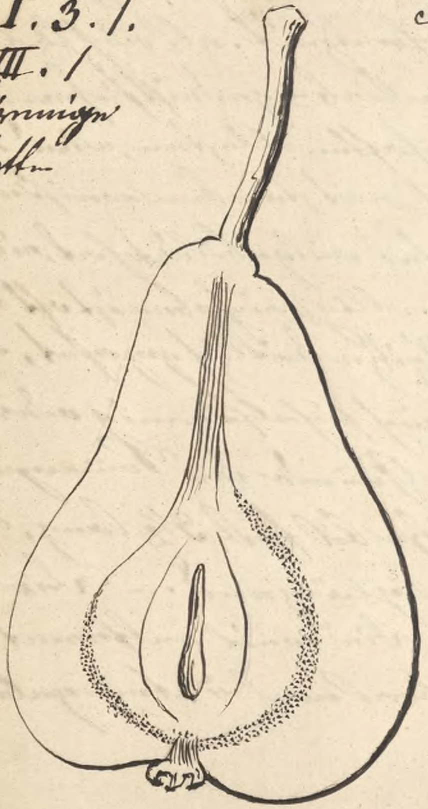
K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ordn. 1, a (b) mit blätt: vollk: Kelch
1. zartfleischigen

VIII. 1

№: 90. Die Grüne Tafelbirne. **††. Sommer.

Fürstliche Tafelbirn (: Knoop :)

D: I. 3. 1.
J: III. 1
eiförmigen Blätter



Gestalt: schön birnförmig, 3" lang, 2" breit, einzelne Exemplare oft 1/2" länger u. dann auch 1/2 breiter. Die größte Breite befindet sich hoch gegen den Kelch hin, um welchen sich die Frucht halbzirkelförmig abrundet. Nach dem Stiele zu nimmt sie allmälig ab u. läuft mit feiner Einbiegung in eine Spitze aus, von welcher der Stiel oft die Fortsetzung ist. —

Kelch: offen, in einer geringen Einsenkung obenauf sitzend.

Stiel: 1½-2" lang, grün, steht meistens schief auf der Spitze.

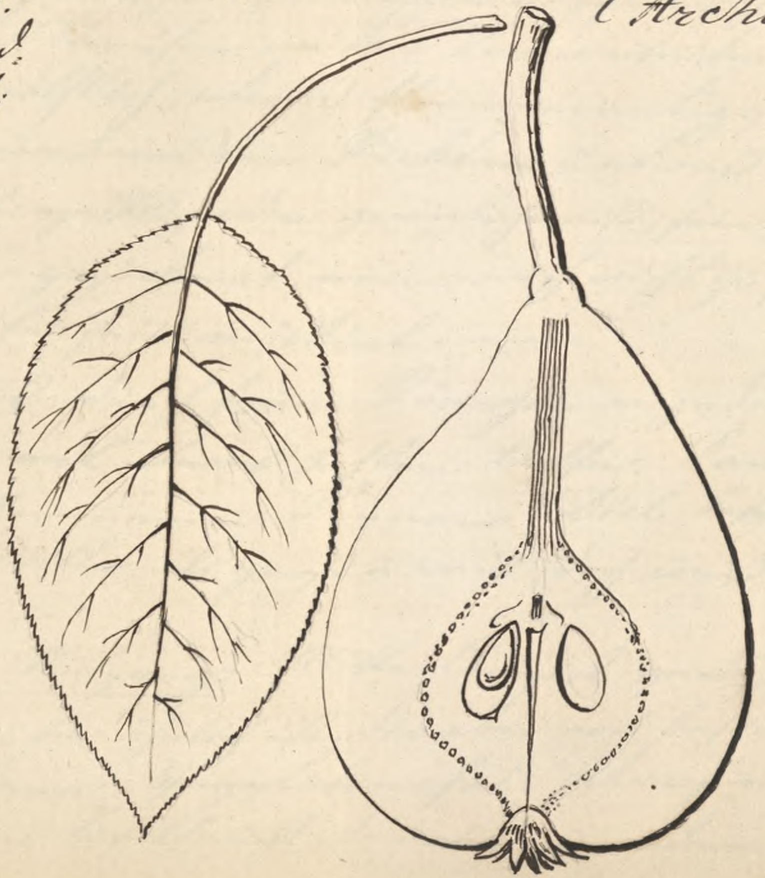
Schale: hellgrün, dünn, etwas zähe, bei voller Zeitigung ins Gelbliche schillernd. Bei stark besonnten Früchten ein Anflug von bräunlicher Röthe. Punkte zart, kaum sichtbar. Bei Früchten, welche stets beschattet waren, finden sich, besonders in nassen Jahren, häufig Rostflecken von verschiedenem Umfange vor. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: mattweiß, schmelzend u. saftreich; von einem süßen, muskatartigen Gewürzgeschmack.
Kernhaus: lang, enge, vollkommene, länglich spitzige Kerne enthaltend. —
Reife u. Nutzung: Mitte August, 14 Tage u. länger, wenn man die Frucht nach u. nach abnimmt. Eine der vorzüglichsten Tafelfrüchte in dieser Jahreszeit, als auch für die Küche.
Baum: Wächst selbst mit ungünstigem Boden u. Standort vorlieb u. gedeiht schön. Bei starkem Stamme bildet er eine kugelförmige Krone mit sparrigen Aesten, wird alt u. ist alljährlich fruchtbar. — Sommertriebe braun röthlich, mit starken weißen Punkten besetzt. Die Blätter am Tragholze, soweit sich dieses ausgebildet hat, rund, oft etwas herzförmig, auch eiförmig, unterhalb etwas wollig; auch oben ist oft ein feiner wolliger Anflug; ganzrandig oder nur an der Spitze undeutlich gezahnt, am Rande einwärts u. auffällig wellenförmig gebogen, auch sichelförmig oder die Spitze halb spiralförmig gekrümmt, $1\frac{3}{4}$ bis fast 2" (die am Grunde der Sommerzweige auch über 2") breit, mit der oft langauslaufenden Spitze bis fast $3\frac{1}{2}$ lang, dunkelgrün, doch wegen des wolligen Anflugs nicht sehr glänzend. — Der lange Blattstiel, 1-$1\frac{1}{2}$" hat keine Afterblättchen. — Die weit entfernt stehenden Augen sind kurz, dick u. gelbbraun. — † etwas nach unten gebogen.

K. I. Längliche Sommer-Dechantsbirne. Cl: I. 1a (b) Zartfleischige
N° 91. Die Erzherzogsbirne. ***†. Sommer.
l'Archiduc d'été.

D: II. 3, (2) 1.
J: III. 1. rund-
liche Blätt:



Gestalt: kegelförmig, nach dem Stiele zu mehr oder weniger zugespitzt, in regelmäßiger Form 2½" breit u. lang 3". Die kürzer gebauten Früchte sind verhältnißmäßig oft etwas breiter. —

Kelch: lang- oder schmal- u. spitzblättrig, bisweilen auch unvollkommen u. hornartig, offen oder halboffen, flach oder flachstehend, bisweilen mit etwas Beulchen. —

Stiel: grün oder gelb, nach der Birne zu fleischig bis 1½" lang

http://rcin.org.pl

obenauf, oft ohne Absatz, meist mit etwas Fleischringeln oder neben
einer Beule u. dann schief. —

Schale: glatt, schön gelblichgrün, später hellgelb, gewöhnlich mit carmin=
rothen Streifen an der Sonnenseite; Diel schildert diese schwach
bräunröthlich, etwas flammenartig; u. mit dunkelgrünen, lichter
grün umrandeten Punkten u. etwas Rostflecken um den Kelch. —

Fleisch: gelblich oder grünlichweiß, fein saftig, halbschmelzend, sehr an=
genehm gezuckert, wenn auch nicht zu süß. Auch riecht die Frucht in
der Reife sehr merklich. —

Kernhaus: durch feinen Körnchen angedeutet, verhältnißmäßig bis
weilen mit etwas hohler Achse. Kammern klein, mit meist weißen,
unvollkommenen Kernen. Diel beschreibt die Achse des Kernhauses
in der Mitte als groß u. weit, doch weiß man, daß dieses oft auch vari=
irt. —

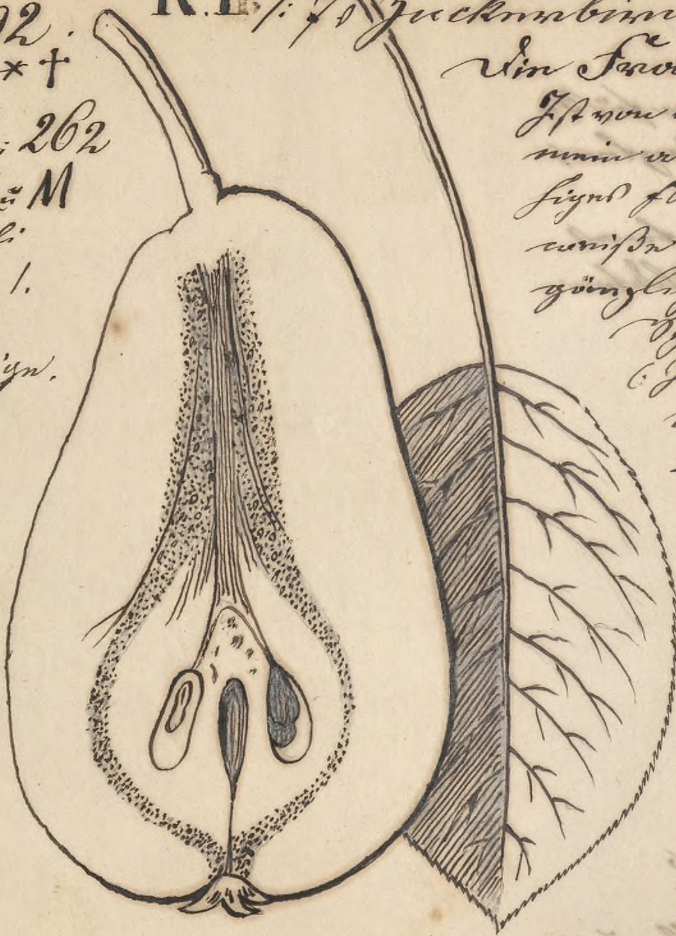
Reife u. Nutzung: Mitte August, gewöhnlich 8 Tage nach der Sparr=
birne, der sie ähnlich ist, die aber noch besser schmeckt u. deren Baum eine
ganz andere Vegetation hat. Darf nicht erst gelb werden. Sehr
schätzbare Tafelfrucht, doch auch zu anderen Zwecken brauchbar. Zeitigt

nur in anhaltendem Regen gerne auf. —

Baum: wächst lebhaft, wird aber nur mittelstark, gedeiht auf Quitte, ist sehr fruchtbar, u. an seinen starken langen Trieben u. an seinen großen Blättern kenntlich. — Sommerzweige stark und gerade, doch bisweilen auch stufig, grünbraun, sonnenwärts röthlichbraun, fein gelblichweiß punktirt. — Blätter länglich eiförmig, bisweilen rund, öfters etwas herzförmig mit meist auslaufender Spitze, 1½ – 1¾" breit, bis 3" lang, glatt, feingesägt. — Blüthenknospen ziemlich groß, kurzkegelförmig, ziemlich stachelspitz, dunkelbraun, oft etwas silberhäutig. —

No. 92.
Miller *†
Sou:
Dochn: 262
IT. W. u. M
Ende Juli
D: II, 3. 1.
J: III. 1.
eiförmige.

K. I. Länglicher Sommer-Tafelbirnen Ord 2. a; Mürbe fleischige
1:7b Zuckerbirnen. Saccharapia – Domina; Sucré.
Die Frauenschenkel, Cuisse Madame. Meiningen



Ist von der Zwerbirne, die in Belgien u. Frankreich allgemein als Frauenschenkel geht, durch ihr weißschmelzendes u. brühiges Fleisch u. durch ihre einfache blaß grünlichgelbe, fast weiße Farbe, die selten etwas Roth beigemengt ist, gänzlich verschieden, u. verdient diesen Namen.

Synonymen. Poire de Rives. Sou: Zwiebelbirne, (Jargonelle in England.) diese Birne wird zum Unterschiede einfach Cuisse Madame, die Zwerbirne aber Cuisse Madame la grosse genannt. –

Gestalt: birnförmig kegelförmig 2" breit, 2 3/4" hoch, oder wie die gerlingende von etwas jugendlichen Baum, mehr länglich, fast walzenförmig, 2 1/4" breit u. 3 1/4" hoch.

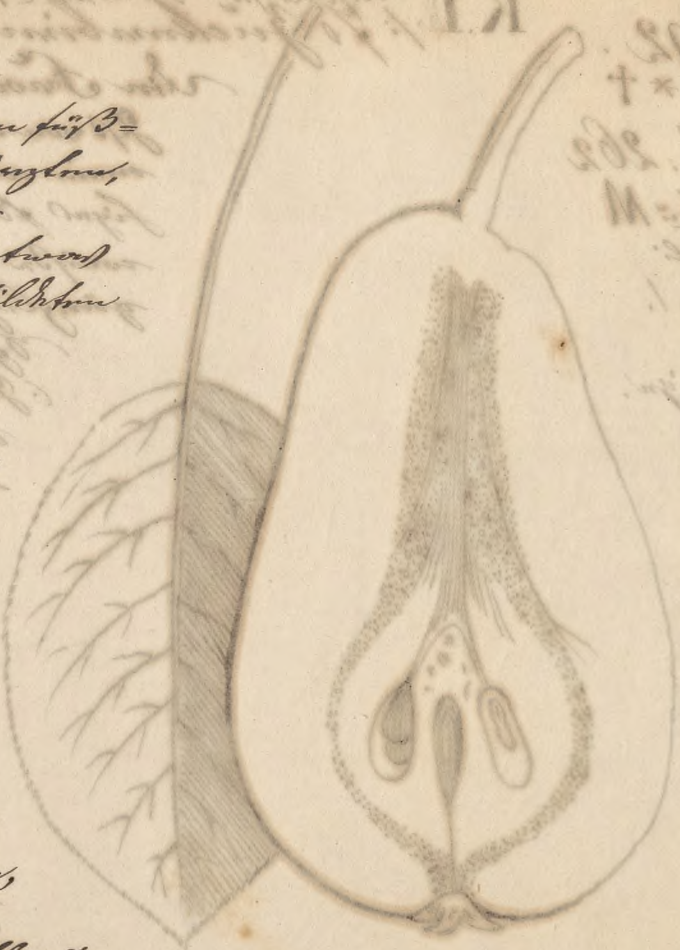
Kelch: groß lang- u. schmalblättrig, grasgrün, sternförmig, offen, flach.

Stiel: oft 2" lang, nach der Birne zu fleischig, grünbraun mit Einschnürungen, wie eingesteckt, in Fleischringeln u. durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

Schale: etwas uneben, doch glatt u. glänzend, blaßgrünlichweiß, übereinst weißgelb. mit lichten grün umkreisten grünen Punkten u. nur hie u. da mit etwas schwachem Anflug:

http://rcin.org.pl

gen Roth oder röthlichen Punkten.
Fleisch: weiß, körnig, rauschend u. brüchig von süß=weinigem, etwas matten d.h. wenig gewürztem, jedoch nicht unangenehmem Geschmack. —
Kernhaus: ziemlich groß, hohlachsig, mit etwas kleinen Kammern, und mit oft unausgebildeten halbweißen Kernen.
Reife u. Nutzung: Mitte bis Ende August u. Anfang Sept., 8 Tage. Wird aber bald teig, oder mehlig. Äußerlich recht schön, deshalb auch noch zur Tafel geeignet. —
Baum: wächst anfangs stark mit später hängenden Zweigen, trägt reichlich, ist aber gegen Frost nicht unempfindlich u. wird selten alt.
Blätter: eiförmig, bisweilen verkehrt eirund (: d.h. vorne am breitesten :) mit auslaufender u. etwas vorstehender Spitze, $1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{3}{4}$ lang, fein gesägt, öfters etwas gewellt wollig, mit feinen schwärzlichen Borsten auf der Mittelrippe, etwas hellgrün. —
Sommerzweige: nach oben stufig u. gerundet, gelbbraun mit ziemlich großen weißgrauen Punkten.
Blüthenknospen: groß, kegelförmig, stumpfgespitzt, etwas schuppig gelbbraun — Afterblätter keine.



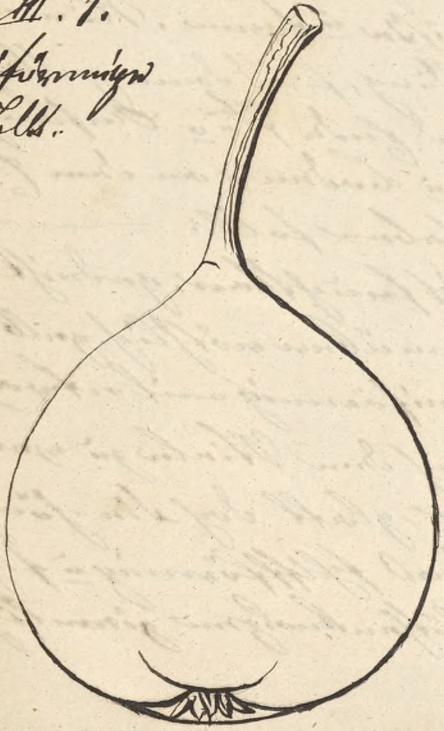
http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Pomeranzen=Tafelbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N°: 93 Zweimal tragende Birne. *† Bonne.

Deux fois l'an; Double flowered Pear. —

D: III: 2. 1.
J: III. 1.
eiförmige Blt.



Gestalt: rundbauchig kreiselförmig, etwas kurzgespitzt, oft unregelmäßig in der Rundung, mittelgroß fast klein 2–2¼ breit u. ebenso hoch u. etwas höher, oft auch kleiner.

Kelch: meist stark, lang gespitzt, offen, sternförmig, meist flach, doch auch mehr u. weniger eingesenkt, mit etwas zerbeulartigen Erhabenheiten. —

Stiel: 1¼–1½" lang, olivengrün, oft fleischig oben aus oder durch etwas Beulen seitwärts, oder auch darin gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb; dann überwächst oft etwas undeutlich gewölbtes, mit vielen grauen u. grünen Punkten, auch öfters etwas Rost. —

Fleisch: weiß, grobkörnig, saftvoll, abknackend, rauschend, doch von süßem feinweinartigem Geschmack. —

Kernhaus: klein, festgeschlossen, Kammern oval klein mit wenigen vollkommenen Kernen; Kelchröhre meist oft bis zum Kernhaus hinab. —

Reife u. Nutzung: Ende August, kaum 8 Tage. Wird etwas schellrig, muß früh-
er abgenommen werden u. gebraucht, so bald sie am Stiele gelblich wird, ist dann
ganz wohlschmeckend. ——
Die zweite Frucht entwickelt sich aus der im Sommer erscheinenden Blüthe u. bil-
det einen Kranz von Früchten von verschiedener Größe u. Form. Nur in
guten Jahren erlangen sie ihre hinlängliche Ausbildung, sind dann gelb, zim-
mtfarbig punktirt u. berostet, bisweilen geröthet; sind Ende Sp. u. Anfang
8ber reif. — Es bemerkt liegt es wohl, am Standort u. Boden u. an dem Ein-
fluß der Witterung, wenn das zweite Blühen stattfinden soll. ——
Baum: wächst gut, schön pyramidal ist auch ziemlich fruchtbar, gedeiht auf
Quitte gut. — Sommerzweige bräunlichgelb, gegen über röthlich gelb-
braun, fein gelb punktirt. — Blätter, länglich eiförmig mit etwas
aufgesetzter Spitze 1¼" breit. 2½ – 2¾" lang, oft nach dem Stiele zu ver-
schmälernd u. in der vorderen Hälfte am breitesten, glatt doch die jüng-
sten Blätter etwas wollig, meist ganzrandig, etwas schiffförmig u. schüssel-
förmig, ziemlich dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen ziemlich
groß, fast stechendspitz. ——

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 94. Die Hopfenbirne *††! Sommer

D: IV. 2. 1.
J: III. 1.
eiförmige Blatt

<u>Gestalt:</u> kreiselförmig u. abgestumpft kegelförmig, bisweilen etwas birnförmig. in schönster Ausbildung zwischen 1 3/4 bis 2" breit u. ebenso hoch o. 1-2''' höher, oft aber kleiner u. schmäler.

<u>Kelch:</u> klein- u. graublättrig, oft unvollständig u. hornartig, offen, flach, oft mit etwas Erhabenheiten.

<u>Stiel:</u> dünn, 1/4 - 1/2" lang, obenauf u. in schwacher Vertiefung mit Fleischumgebung.

<u>Schale:</u> gelbgrün, später gewöhnlich gelb, bisweilen mit etwas trüberer fast streifiger Röthe u. einer röthlichen Punkte auch sonst mit vielen feinen gelbgrauen Punkten u. mit etwas Rost, doch beson-

dient nur am Kelch u. Stiel. Die Schale ist überhaupt etwas uneben. —

Fleisch: mattweiß, nicht zu feinkörnig, etwas fest, fast brüchig, doch gehörig weich, fast schmelzend, im Kauen rauschend, doch von recht angenehmem, wein-artigen Zuckergeschmack. Auch reift die Frucht in Menge stark [illegible]. —

Kernhaus: schwach hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit großen, etwas kleinen vollkommenen gelb- u. schwarzbraunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Ende August bis Anfangs 7bre u. 14 Tage. Außer zum Rohgenuß dient die Birne besonders zum Kochen u. Welken u. findet auf den Märkten sehr guten Absatz. Ist auch gute Sommerbirne für die Tafel. —

Baum: wächst groß u. schön, trägt bald u. reichlich. Sommerzweige gelb-braun u. röthlichgelb, nur wenig punktirt. — Blätter eiförmig mit meist langer auslaufendem u. etwas aufgesetzter, oft scharfer Spitze, oft klein 1¼" breit, 2" lang, an jungen kräftigen Bäumen auch fast 2" breit, 3½" lang, meist etwas wollig, ganzrandig langgestielt, schiffförmig, die Endspitze stark nach unten gekrümmt, ziemlich dunkelgrün u. glänzend. —

VIII/2

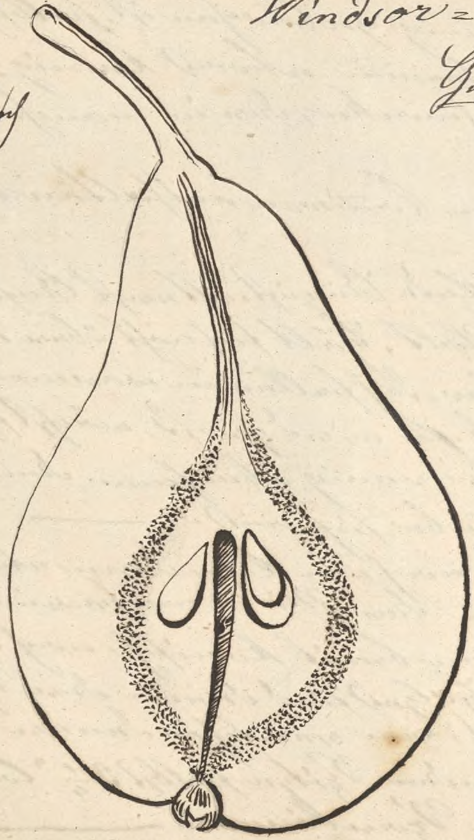
K. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2, (1.) b. Mürbfleischige

N° 95. **Windsorbirne** *†† August, 7br. (: alte weit verbreitete Frucht :)

D: II. 1. 1. Windsor=Pear. Summer-Bell.

J: V. 1.

breitelliptische Lbtt.



Gestalt: birnförmig, 2⅓ – 2½" breit u. 3½ – 4" hoch
Bauch beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich allmählig so zurundet, daß sie meist nicht aufstehen kann, zumal fast immer die eine Seite höher ist, als die andere. Nach dem Stiele schlanke Einbiegungen, auf der einen Seite meist stärker als auf der andern, und eine schön lange, sehr wenig abgestumpfte, bald in den Stiel auslaufende Kegelspitze —

Kelch: hartschalig, offen, sitzt in flacher Senkung, in der einige flache Beulen sich erheben, u. sich oft, doch flach, bis zum Bauche hinziehen. —

Stiel: stark, 1¼ – 1½" lang, fast immer sanft gekrümmt, geht aus der Frucht heraus, u. ist meistens zur Seite gebogen. —

http://rcin.org.pl

Schale: ziemlich stark, bei richtiger Pflückzeit grasgrün, fast seladongrün, wird in der Zeitigung gelbgrün u. zuletzt hellgelb. Auch besitzen schöne oft einen Anflug von bräunlicher, unansehnlicher Röthe, die eigene beschatteten fehlt. Punkte zahlreich doch fein, gewöhnlich umringelt. —

Fleisch: gelblich weiß, fein, wenn die Frucht frühzeitig gebrochen ist, halbschmelzend oft wirklich schmelzend; ist nur um das Kernhaus herum etwas körnig u. von angenehmem etwas weinartigem gezuckertem Geschmacke, der in manchem Boden eine geringe Herbigkeit annimmt. —

Kernhaus: hat schmale hohle Achse, die nicht viel großen Kammern enthalten wenig vollkommene Kerne. —

Reifzeit u. Nutzung: reift in warmen Jahren gegen Ende August, oft erst Anfang Sept., für die Tafel angenehm, doch brauchbarer für den Haushalt. Hält sich nicht über 14 Tage. —

Baum: wächst in allerlei Boden gesund u. ist fruchtbar; doch fallen in warmer Lage die jungen Früchte durch heiße Tage im Juni zahlreich ab. Er wird groß, wächst schön pyramidal u. zeichnet durch seine straffen starken, doch aber wenig abstehenden, olivengrünen, oft mit lederfarbigen feinpunktirten Sommertriebe sich aus. —

Blatt: groß, glänzend, bald flach ausgebreitet, bald nach den Rändern etwas muldenartig erhoben; unten am Triebe fast rund in der Mitte umgekehrt eiförmig meist so lang als breit, u. nur fein gezahnt. Augen breit konisch, nach oben vom Zweige abstehend. — Die Blätter des alten Holzes sind denen der Sommerbirne höchst ähnlich, breitelliptisch, auch elliptisch u. rundlich, von verschiedener Größe, doch oft groß, 2¼" breit, mit der oft ½" hervorstehenden Spitze selbst 3¼" lang; glatt, etwas weniger scharf u. deutlich gesägt, als die der Sommerbirne. —

K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

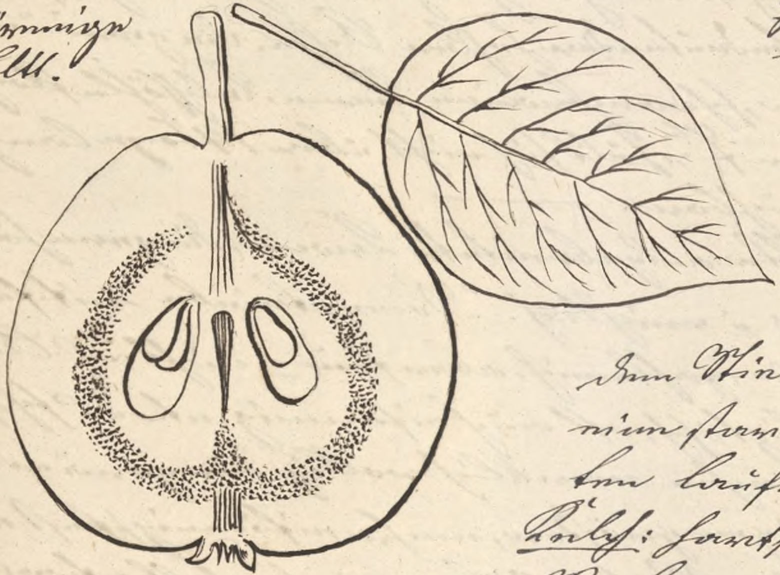
No. 96. Die Blumenbirne. ** 7br. (:erzogen: van Mons:)

Fleur Pommier.

D: II. 1. (2) b.

J: III. 1.

eiförmige Blttr.



Gestalt: 2¼" breit u. so hoch oder etwas ein= drigen; abgestumpft rundkreiselför= mig, in Form der Sommerzuckerbir= ne ähnlich. Bauch bald etwas mehr nach dem Kelche hin, bald fast in der Mitte. Um den Kelch rundet die Frucht sich schön zu u. steht gut auf; nach dem Stiele macht sie mit flachrunden ~~Stiel~~ kleinen einen stark abgestumpften Spitze. Erhabenhei= ten laufen über die schön gerundete Frucht nicht.

Kelch: hartschalig, weit offen, in kleiner ebener Vertiefung. —

Stiel: holzig, 1 – 1¼" lang, sitzt in enger, ebener Höhle, oft auch mit eini= gen kleinen, flachen Beulen umgeben. —

Schale: glatt, fein, geschmeidig, vom Baume gelbgrünlich, später citronen

gelb. Die Sonnenseite ist mit einem ziemlich freundlichen Roth leicht verwa-
schen; in demselben, besonders nach dem Stiele hin deutliche Spuren von Rost-
fen bemerkt. Punkte zahlreich, in der Grundfarbe fein grün, später etwas hel-
lergelb umrändelt, im Roth gelblich. — Geruch fehlt. —

Fleisch: mattweiß, abknackend, saftreich von erhabenem zuckerartigen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, groß, mit einer unbedeutenden hohlen Achse. Die geräumigen
Kammern enthalten viele lange, spitze, schwarzbraune Kerne. Kelchhöhle flach. —

Reife u. Nutzung: zeitigt um den halben Aug., hält sich nicht über 14 Tage lang.
Ist zum Kochen u. Welken ganz brauchbar. —

Baum: groß, bildet eine flachgewölbte ausgebreitete Krone, die gern hängen-
de Zweige macht, trägt frühzeitig u. reichlich. — Sommertriebe mit feiner
weißgrauen Wolle besetzt, olivengrün, zahlreich, oben fein u. weißlich. Augen
fallend punktirt. Blatt klein, elliptisch, oft auch eiförmig, etwas schüssel-
artig aufwärts gebogen, beim Austreiben unterhalb wollig, ein gezähnelt
u. ganzrandig. Blätter der Fruchtaugen größer, mehr eiförmig, fast etwas
rund, 1½ breit, mit der auslaufenden Spitze 2" lang, unterhalb etwas wol-
lig u. auch oberhalb oft noch schwach wollig, ganzrandig, ziemlich kurz gestielt. Der
herzförmige Ausschnitt des Blattes nach dem Stiele zu ist in den meisten Fällen
kaum angedeutet. Augen stark, spitz herzförmig, anliegend, nach oben et-
was abstehend. Augenträger mäßig stark vorstehend. —

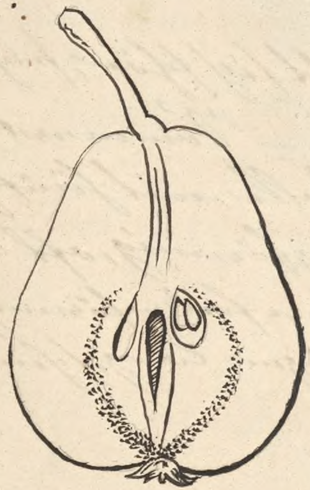
http://rcin.org.pl

K. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige. VIII/2

No. 97. Die Cassolet † D:1: alte französische Sorte, bei uns wenig bekannt.

La Cassolette, Muscat vert. Lechefrion.

D: II. (III.) 3. 1.
J: IV. 1.
vollzählige
Blt.



Gestalt: klein, meist zum abgestumpft Kreiselförmigen, Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich abrundet; nach dem Stiele nur sanfte Einbiegungen u. eine kurze abgestumpfte Kegelspitze. 1½" breit, 1¾ – 2" lang, öfters bleibt sie kleiner. Bauch schön rund. —

Kelch: offen, liegt in seiner Vollkommenheit sternförmig auf, ist oben ablaufend abgestumpft, sitzt nur sehr flach vertieft. —

Stiel: ¾ – 1" lang, sitzt in kleiner, von etlichen flachen Beulen gebildeten Höhle u. wie eingesteckt. —

Schale: fein, rauh, grün, in der Zeitigung aus gelblich grün. Nur besonders schöne haben Anflug von bräunlicher Röthe. Punkte sehr zahlreich, einfache Sternpunkte weißgrau; auch Rostanflüge u. Rostflecken finden sich. Geruch fein muskirt. —

1. Fleisch: grünlichweiß, körnigt, saftig, fein abknackend, von stark weinhaftem, zuckersüßem Geschmack. —

3. Reifzeit u. Nutzung: zeitigt gegen Ende August u. Anfangs September, kann höchstens im guten Boden u. warmen Jahren noch als Tafelbirne einigen Werth haben. —

2. Kernhaus: klein, die kleinen u. engen Kammern enthalten meist taube Kerne. Kelchhöhle fehlt fast ganz. —

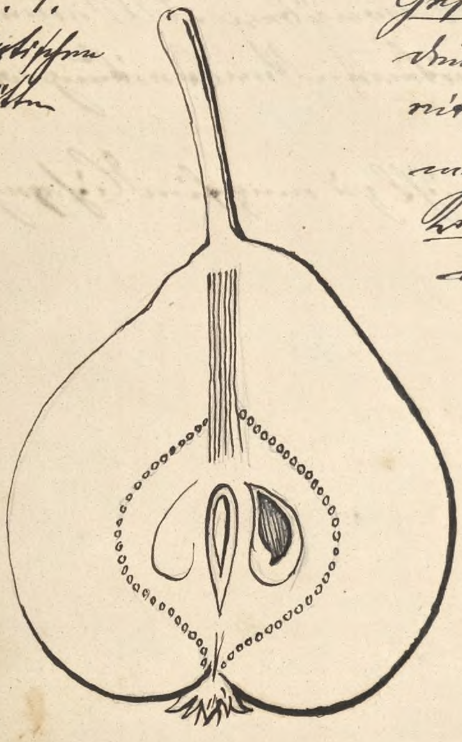
Baum: wächst lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich schön, setzt frühzeitig kurze Fruchtspieße an u. ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe olivengrün, auf der Sonnenseite etwas röthlich, ohne Wolle, mit häufigen doch feinen Punkten besetzt. — Blatt länglich herzförmig, oft eiförmig, gar nicht o. nur sehr fein gezahnt. — Afterblätter fadenförmig. — Die Blätter der Fruchtaugen sind elliptisch. — Augen lang, schmal u. spitz. — Augenträger flach. —

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirne: Ord: 2. b. Mäßblättrigen

No. 98. Die Hessel. ** Sommer

Hazel.

D: I. 2. 1.
J: IV. 1.
vollständigen Blättern



Gestalt: kreiselförmig, oben ziemlich stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz-, oft etwas stumpfspitz, mittelgroß, 2¼" breit u. eben so hoch. Bisweilen baut sie sich auch mehr rundlich und nimmt dann ziemlich die Form einer Bergamotte an. —

Kelch: klein, kurzblättrig, hornartig, offen, in trichter-, schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: lang u. stark, braun, obenauf, meist schief. —

Schale: etwas rauh, gelblich grün, mit zahlreichen, auffälligen, bräunlichen Punkten. Um den Kelch u. Stiel häufen sich die Punkte u. gehen in zusammenhängenden Rost über. Die Birne wird hierdurch von Ansehen ziemlich braun. —

Fleisch: gelblich weiß, feinkörnig, steinfrei, halb schmelzend, ziemlich saftreich, zuckersüß, von sehr angenehmem Bergamottengeschmack. —

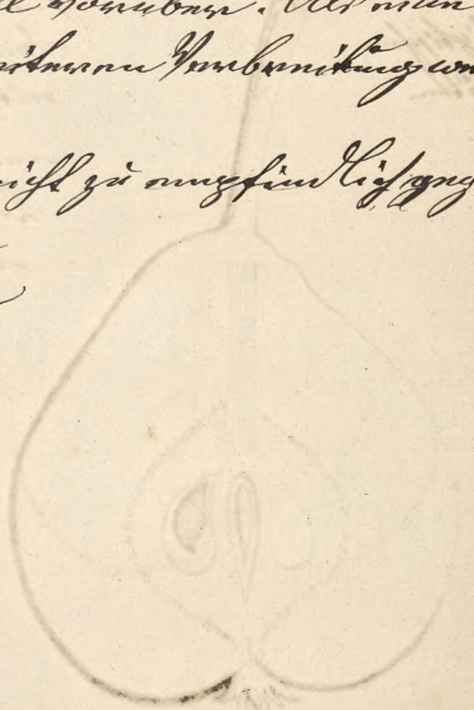
http://rcin.org.pl

Kernhaus: nicht zu groß, doch nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig; Kerne schmal u. länglich, oben mit einem kleinen Höcker, von Farbe weißlich oder gelbbraun. ——

Reife u. Nutzung: Anfang des 7br. u. geht nicht zu schnell vorüber. Als eine noch frühe, schon große, schöne, gute Birne ist sie der weiteren Verbreitung werth u. kann als Tafelfrucht gut dienen. ——

Baum: starkwüchsig u. reich tragend, auch scheint er nicht zu empfindlich gegen Kälte. Sommerzweige grünlichbraun, gegen oben braunröthlich mit weißlichen Punkten. — Blätter elliptisch, etwas länglich, mit meist auslaufender Spitze, 1½" breit, 2½" lang, öfters auch lanzettförmig, einzelne größere Blätter kommen auch rund u. Eiförmig, glatt, ganzrandig, steif u. lederartig, licht grün, nicht sehr glänzend. ——

Blüthenknospen ziemlich groß, etwas bauchig kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun, an den Deckblättern, etwas silberhäutig. ——

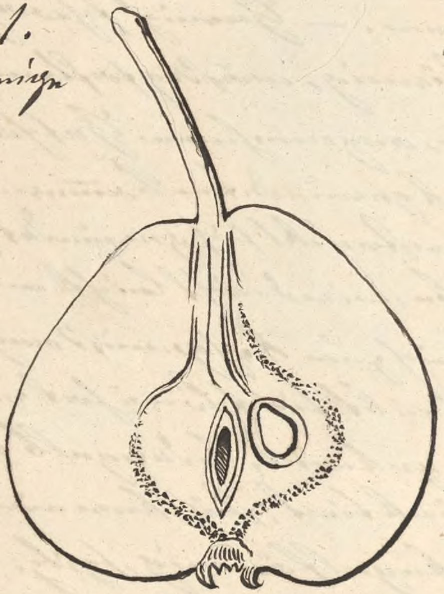


K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 99. Die Erzherzogin. *++ Sommer.

Archiduchesse.

D: III. 1. 1
J: III. 1.
eiförmige Blt.



Gestalt: dickbauchig kreiselförmig, kleinere oft apfelförmig, breiter als hoch, 2⅓–2½ breit, 2–2¼" hoch; indeß bleiben bei manchen Bäumen viele Früchte etwas kleiner. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit ungebrochener Linie rasch ab, u bildet eine etwas, selbst ziemlich stark abgestumpfte Spitze. Breite, sich ungleiche vordrängende Beulen verderben oft stark die gefällige Form, u machen sie ziemlich unrichtig. —

Kelch: sternartig, sitzt in ziemlich tiefer Senkung, aus der bald feine, bald breitere Beulen sich über die Frucht hinziehen. —

Stiel: holzig, mäßig stark, 1¼–1½" lang, meist gerade, sitzt auf der Spitze, bald in einer nur kleinen, bald etwas stärkeren Höhlung von einigen Beulen umgeben u durch einen kleinen Fleischwulst etwas zur Seite gebogen. —

http://rcin.org.pl

Schale: stark, vom Baume, bei gehörigem Pflücken hellgrasgrün, später, wenn
sie mürbe ist, grüngelb. Die Sonnenseite stark besonnter zeigt eine undeut-
liche Bräunung, etwas schmutzige Röthe. Punkte zahlreich, in der Röthe gelblich
grau, ein blaß zimtbrauner Rost zeigt sich nur um den Kelch u. in Rin-
gen, kleinen größtentheils mit Rost überzogen. — Geruch schwach.
Fleisch: ziemlich weiß, um das Kernhaus etwas körnig, mäßig saftreich, halb
schmelzend, von zuckerartigem etwas gewürzten, angenehmen Geschmacke.
Kernhaus: etwas hohlachsig, läuft in die Breite, die stark gerundeten Kammern enthal-
ten braune, flache vollkommene Kerne. Kelchhöhle erstreckt sich gerundet herab.
Reife u. Nutzung: wird schon gegen Mitte 7ber mürbe, wird nicht leicht welk u. ist
für die Küche neben dem Kochen sicherlich brauchbar; auch zum Rohgenuß angenehm.
Baum: wird groß, ist gesund u. sehr tragbar, belaubt sich schön u. hat viel Nei-
gung zu Tragholz. — Die starken Sommertriebe, wenig gekniet, ledergelb u. etwas
bräunlichgelb, nach oben etwas wollig, nicht stark punktirt, stärker nur oft
nach ihrer Basis hin. — Augen anliegend, ziemlich kegelförmig, spitz. Augen-
träger gut gerippt. Blatt der Sommerzweige: klein, 2½" lang, 2" breit, eiförmig
u. kurz oval, häufig in Spitze gewichten, ziemlich flach ausgebreitet u. am Rand fein
gezahnt. — Blätter der Fruchtaugen u. der Fruchtspieße, beträchtlich größer,
stärker von Gewebe, oft auch dunkler grün, sehr glänzend, eiförmig meist mit
kurzen, halbaufgesetzten Spitzen, bis 2¼" breit u. 3" lang.

http://rcin.org.pl

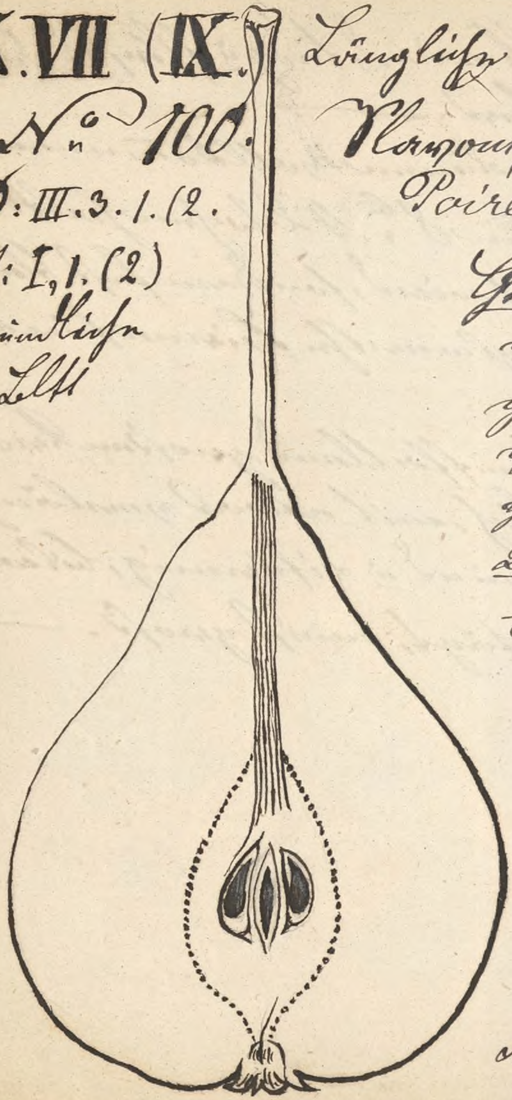
K. VII (IX.

No 100.

D: III.3.1.(2.

J: I,1.(2)

mündliche [illegible]



Längliche Sommer-Wirthschaftsbirne. Ord. 1.a. Hartfleischige.

Kaukasische Wasserbirne. †-(††) Reife Herbst.

Poire Achalzig.

Gestalt: dickbauchig kreiselförmig, auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu ziemlich eingebogen, mit längeren u. kürzeren Spitze endigend, die Abrundung ist eben, mitzig, beulig u. charakteristisch meist an zwei Seiten zusammengedrückt. —

Kelch: offen, blättrig, aufliegend, in breiter, flacher Einsenkung mit Rippen. —

Stiel: ziemlich dick, 2" lang, meist auf der Spitze aufsitzend oder schief, u. von einer Fleischwulst umgeben. —

Schale: charakteristisch kleinwarzig u. weich. Anfangs grün, später citronengelb, an der Sonnenseite schwach bräunlich angelaufen, auch mit bronzefarbig vertheilten grünen Punkten. —

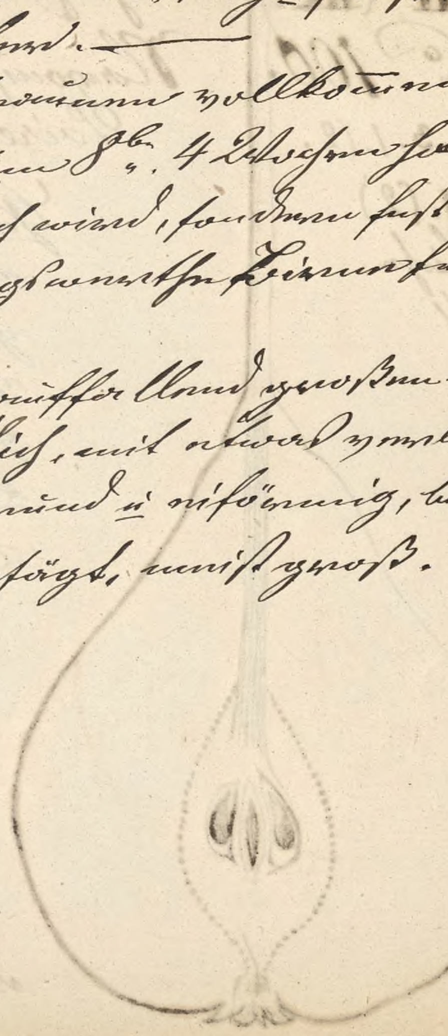
Fleisch: weiß o. gelblich weiß, fein, brüchig, grob, [illegible]

fast ungenießbar, wird, sobald die Birne gelb wird, teig u. fließt dann von einem zuckersüßen edlen Geschmacke über. —

Kernhaus: groß, mit weit offener Achse u. hellbraunen vollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Anfangs 7br. bleibend im 8br. 4 Wochen haltbar, in dem sie auch im teigen Zustande nicht weich wird, sondern fest bleibt, u. sich somit lange benützen läßt. Empfehlungswerthe Birne für die Ökonomie zum Dörren. —

Baum: hat einen kräftigen Wuchs, blüht mit auffallend großen Blumenblättern u. trägt gern. Die Blätter rundlich, mit etwas verlängerter, meist auslaufender Spitze, auch öfters eirund u. eiförmig, blaulen nach dem zu etwas keilförmig, glatt, gesägt, meist groß. —



K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige

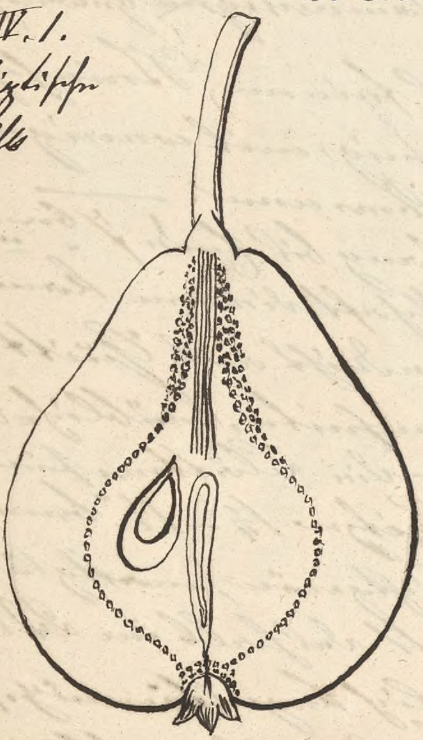
No 101. Die Sommerbirne von Angers. *† Sommer.

D: II. 3. 1. Beurré blanc d'Angers. (: Frankreich :)

J: IV. 1.

elliptische

Lbb



Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu birnförmig u auch kugelförmig, mittelgroß, 2–2¼" breit 2¾" oder etwas mehr hoch. —

Kelch: groß = u dickblättrig, grasgrün, meist jedoch hornartig, offen, aufrecht, wenig u flach eingesenkt. —

Stiel: stark u steif, 1¾" lang, grün, etwas runzelig, obenauf mit etwas Falten u flach, etwas in Beulen versenkt. —

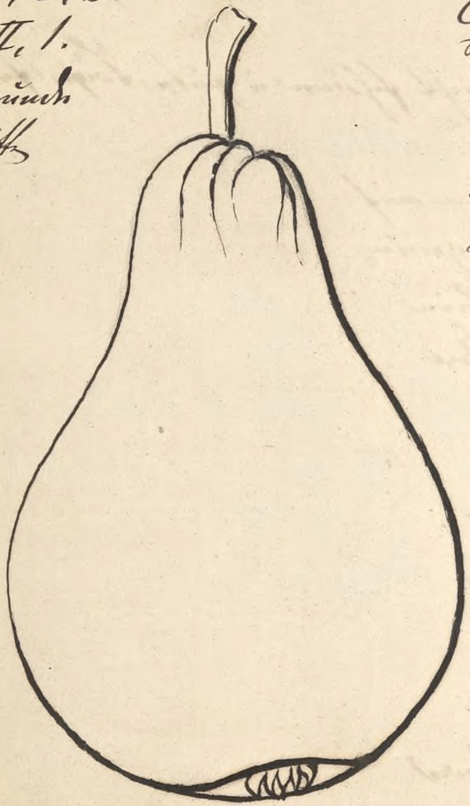
Schale: durch etwas Erhabenheiten uneben, fast wie die der Citronen, stark glänzend, licht citronengelb mit etwas Grüne, meist ohne Roth u doch nur mit kleinen blutrothen Pünktchen, wie die sehr freihängenden Früchte färben sich bisweilen schön backenartig u etwas streifig carminroth u diese zeigen dann

auch um den Kelch herum meist etwas Rost, der andern [illegible] abgeht. Auch von eigentlichen Punkten ist wenig zu sehen. —
Fleisch: weiß etwas körnig, saftreich, halbschmelzend u. rauschend, doch auflöslich, von angenehmem, nicht zu süßem, schwach bisamartigem gewürztem Geschmack. —
Kernhaus: ziemlich groß, hohlachsig, mit etwas feinen Wärzchen umgeben. Kammern ziemlich groß, muschelförmig, mit wenigen zum Theil unvollkommenen oft noch halbweißen Kernen. —
Reife u. Nutzung: sie reift nach u. nach von Anfang bis Ende 7ber u. ist eine recht schöne Frucht, die zur Tafel u. Wirthschaft dienen kann. —
Baum: wächst gemäßigt, trägt fast jährlich, gedeiht auf Hütten. Sommerzweige gelblich graubraun, an der Sonnenseite, bräunlich=blutroth mit feinen schmutzigen Punkten. — Die Blätter sind elliptisch, mit auslaufender nicht langer Spitze 1¼–1½" breit, bis 3" lang, glatt, gesägt, flach, stark geadert, lichtgrün, mattglänzend, langgestielt (: Stiele oft geröthet :) Blatt deshalb am Zweige flatternd u. hängend. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, stumpf=spitz, kastanienbraun, am Grunde etwas weißwollig —

K. I. Längliche Pomeranzen= Tafelbirnen. Ord: 1. 1. a. Zartfleischige. 1I/2

N°. 102. **Hedwig von der Osten.** ** Herbst.

D: I, 3. 2.
J: II, 1.
[illegible]
Blätt.



Gestalt: länglich bauchig birnförmig, auf älteren Bäumen mehr kürzer gebaut, wodurch die Figur mehr kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig wird 2–2¼" breit u. 2½–3¼" hoch. Die Rundung ist öfters etwas ungleich, durch hie u. da hervortretende Beulen.

Kelch: ziemlich groß, kurz= oder spitzblättrig, offen in schwacher mit etwas Erhabenheiten oder Falten be=setzter Einsenkung. —

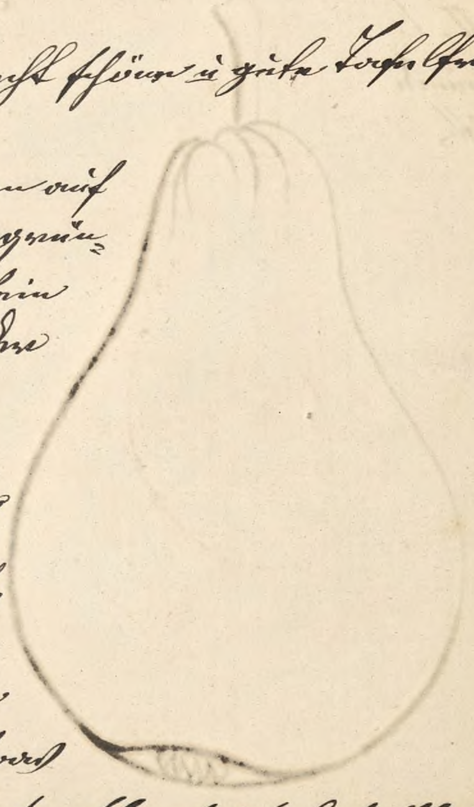
Stiel: meist stark, holzig, grünbraun, bis ¾" lang, oben auf zwischen Beulen, oft scheinbar neben einem größe=ren Höcker; im ausgereiften Zustande zeigt die Frucht um den Stiel herum einige Längsrunzeln. —

Schale: dünn u. glatt, hellgrün, später blaßgelb, hie u. da mit etwas Grün gemischt, mit wenigen feinen Punkten, etwas bräunlichen Rostflecken u. auch zusammenhängendem Rost um Kelch u. Stiel. —

Fleisch: weiß, fein, butterhaft, von recht gutem, etwas fein säuerlich süßem, muskatellerartigem Geschmack. —

Kernhaus: mittelgroß, schwach hohlachsig, mit kleinen Kammern u. wenigen oft unvollkommenen braunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift von Mitte bis Ende 7ber " u. ist eine recht schöne u. gute Tafelfrucht I Ranges (: köstlich :) —

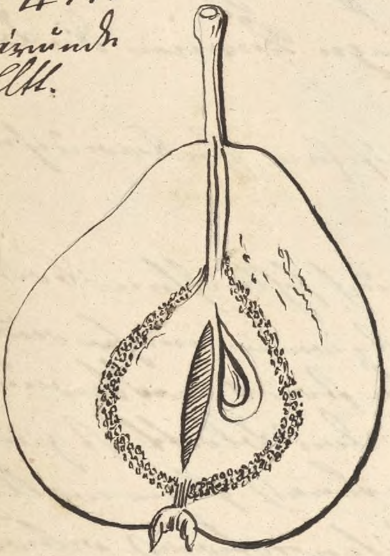


Baum: der Wuchs schwach, die Erziehung in Pyramidenform auf Wildling zu sehr empfehlen, gut tragbar. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite schwach blutartig geröthet, fein gelblich punktirt. — Blätter sind eirund mit auslaufender Spitze, am Sommerzweige u. an den jugendlichen Bäumen oft rundlich, einzelne am Tragholze auch elliptisch u. eiförmig, 1 3/4 breit, 2 – 3" lang, meist ober- u. unterhalb etwas feinwollig, ganzrandig, oder sehr verloren gezahnt, am Rande etwas wellenförmig, sonst meist flach, nicht sehr dunkelgrün, auch wegen des wolligen Ueberzuges nicht sehr glänzend. Stiele bis 2 3/4" lang, dünn, sehr bleichgrün, etwas wollig. — Blüthenknospen groß, länglich kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, am Grunde etwas wollig. —

K. VIII. Rundliche Sommer-Wirthschaftsbirn. Ord: 1. b. Zweifelhaftigen

No. 103. Die Gönnersche Birne. ++ Sommer.

D: II. 2. 1.
J: II. 1.
eirunde Blt.



Gestalt: kreiselförmig, oft zur Eiform neigend. 2" breit u. hoch, o. 1/4" höher. Der stärkste Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich so wölbt, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie sanfte, oft auch keine Einbiegungen u. kurze Spitze. Der Bauch ist nicht immer, doch meistens schön gerundet. —

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen in flacher ebener Einsenkung u. fast eben auf. —

Stiel: 1/2 – 3/4" lang, holzig, sitzt wie eingesteckt, mit einigen kleinen Beulen ~~Beulen~~ umgeben. —

Schale: ziemlich stark, hellgrün, in der Zeitigung grüngelb; freihängende Früchte haben einen Anflug von unansehnlicher Röthe; meistens fehlt alle Röthe. Punkte sehr zahlreich, feine Rostanflüge u. Figuren, selbst Ueberzüge von Rost sind häufig. Geruch fein müskirt. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: mattweiß, körnig, beim Genuße etwas rauschend, doch sich ganz auflösend, von erfrischendem, etwas einschneidend säuerlichem ganz angenehmem Geschmacke. —

Kernhaus: hat eine hohle Achse; die geräumigen, ziemlich langgerundeten Kammern enthalten lange, starkgespitzte, vollkommene schwarze Kerne. Der Blüthenstengel geht etwas ins Fleisch herab. —

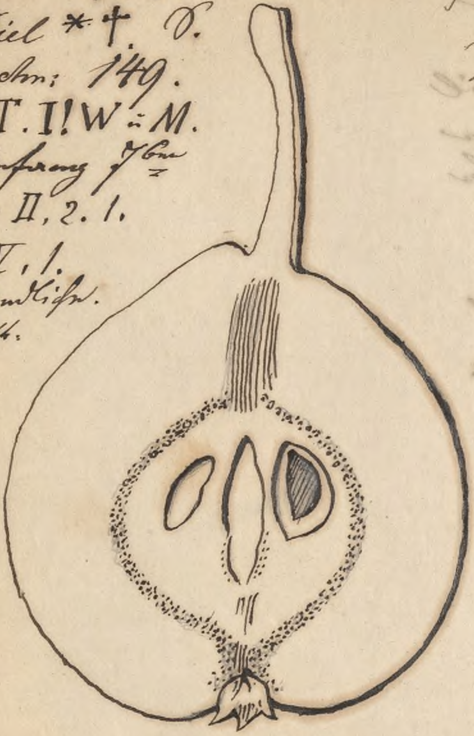
Reife u Nutzung: zeitigt Mitte 7ber. zu jedem ökonomischen Gebrauche, zu Latwergen, Welken, Wein, Essig vortrefflich. —

Baum: wächst außerordentlich stark, kommt in jedem auch schlechten Boden fort, geht hoch in die Luft, wird ungemein groß u alt, u ist, wenn mehr ausgewachsen außerordentlich fruchtbar. — Die Sommertriebe sind rothbraunröthlich, stark u an den Augen sehr auffallend punktirt. — Das Blatt ist ziemlich groß, 2" breit, 2½" lang, am Ausbruch etwas feinwollig, später glatt, schiffförmig aufwärts u mit der Spitze etwas abwärts gebogen, kurz oval, oft rundlich, mit starken, halb auslaufenden Spitzen u nur fein gezahnt. — Die untersten Blätter am Triebe sind beträchtlich größer mehr rund als eiförmig. — Augen stark, herzförmig, spitz, etwas abstehend, sitzen auf breiten schwach gerippten Trägern. —

Nr. 104.
Diel *† S.
Dochn: 149.
IT. I!W=M.
Anfang 7bre
D: II, 2.1.
J: V, 1.
rundliche Blt.

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen Ord: 2.6. Mürbfleischige.

§: 4. Muskatellerbirne, *Muscatella dulcis*. Muscat d. — die Französische Muskateller, Französische süße Muskateller, De France soete Belle. Französische Zottebel. Süße [illegible]birne. Heim: Holland.



Gestalt: (zu meist [illegible] 1858 [illegible] Früchte) rundbauchig u. stumpfspitz; kreiselförmig nach dem Stiel. 2¼" breit u. 2¾" hoch. Von der größten Breite, welche sich stark über der Mitte nach dem Kelche hin befindet, wölbt sich dieselbe so abnehmend zu, daß sie eine Fläche bildet, auf welcher sie noch gut aufstehen kann. — (Nach unserer Sommer-Tafel werden wir die Gestalt im Allgemeinen kreiselförmig zu nennen haben. [illegible])

Kelch: hartschalig, meistens weit offen, in einer tiefen, geräumigen Einsenkung. Auf dem Rande derselben flache beulenartige Erhabenheiten, welche jedoch bei vielen Früchten fehlen, welche alsdann rund u. eben sind.

Stiel: stark u. sehr fleischig, ¼–1¼" lang, steht auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt, u. aufgedrückt u. ist mit Fleischfältchen umgeben.

Schale: glatt, abgerieben glänzend, gelblich hellgrün, in der vollen Zeitigung gewöhnlich gelb, fast goldgelb. Die ganze Schale ist mit bräunlich grünen Punkten überfäet.

Fleisch: schön weiß, um das Kernhaus körnigt, saftvoll, halbschmelzend, von einem sehr angenehmen, süßen, durch eine feine Säure gehobenen, erquickenden Geschmack.

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, Fächer klein, mit vollkommenen,

http://rcin.org.pl

schwarzen Kernen, die oben seitwärts einen kleinen Höcker haben.

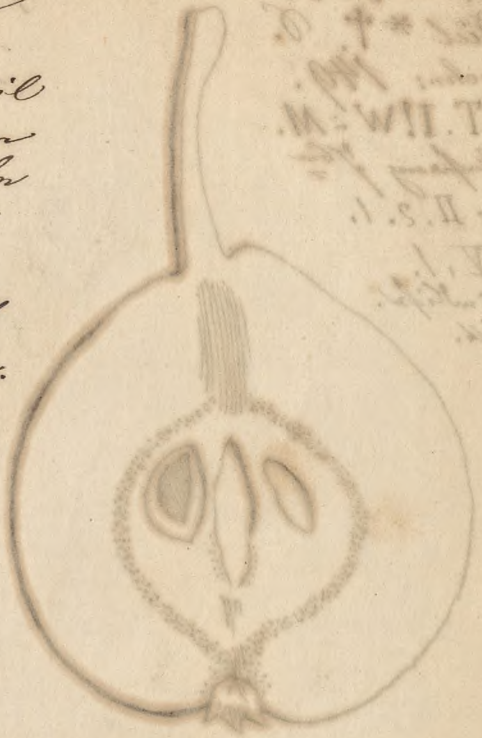
<u>Reife u. Nutzung</u>: die Frucht zeitigt im ersten Drittheil u. Mitte 7.ber u. hält sich gegen 3 Wochen, besonders wenn solche gebrochen wird, wenn die grüne Farbe der Schale beginnt gelblich zu werden. — Gute Tafelfrucht, welche gewiß Jedermann gefällt. —

<u>Eigenschaften des Baumes</u>: der Baum wächst überaus lebhaft u. wird nicht allein frühzeitig, sondern auch sehr fruchtbar.

<u>Die Blätter</u>: sind breitelliptisch mit auslaufender kurzer Spitze, einzelne eiförmig, 2" breit, 2¾" lang, glatt u. nur unterhalb etwas wollig, etwas stumpf gesägt, schwach schiffförmig u. etwas sichelförmig, sehr dunkelgrün u. glänzend, mäßig lang gestielt. — Nur selten mit langen, fadenförmigen Afterblättern versehen.

<u>Sommertriebe</u>: sind rund, ferner olivengrün, oft bräunlich lederfarbig u. nur noch oben mit etwas wenig Wolle bedeckt, mit vielen kleinen, länglichen, hellbraunen Punkten.

<u>Blüthenknospen</u>: kegelförmig, ziemlich scharf gespitzt. —



K No: 105. **II.** (VIII)

Oberdieck: ††!

Doctr: 965.

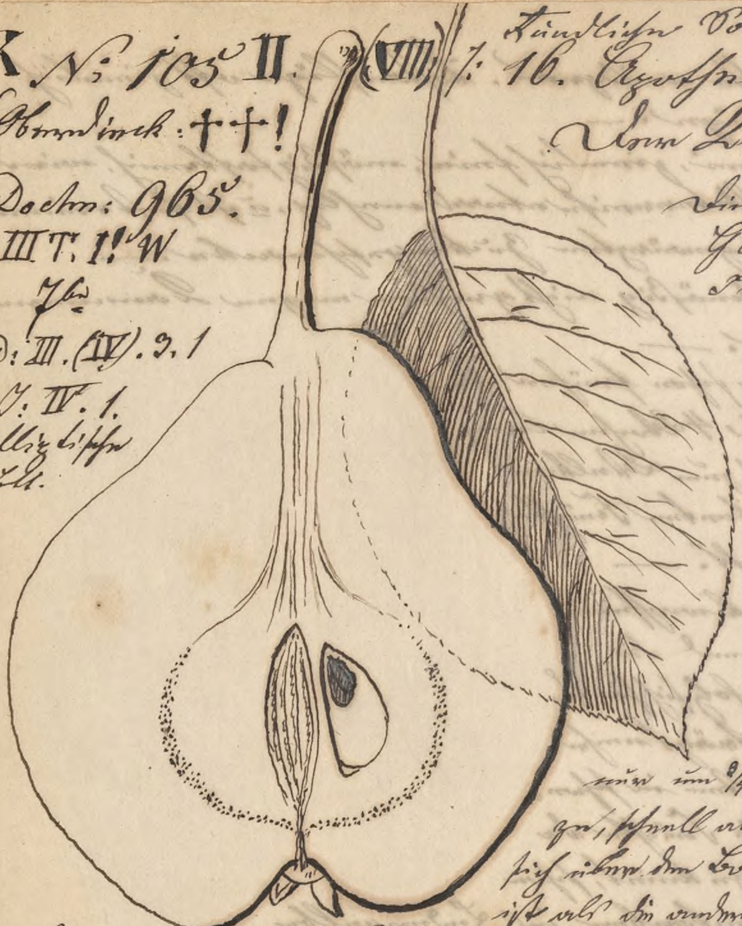
III T. I! W

7br

D: III. (IV). 3. 1

J: IV. 1.

[illegible]



Ländliche Sommer = Tafelbirne. Ord: 2. (I) a. Zart u. Mürbfleischige

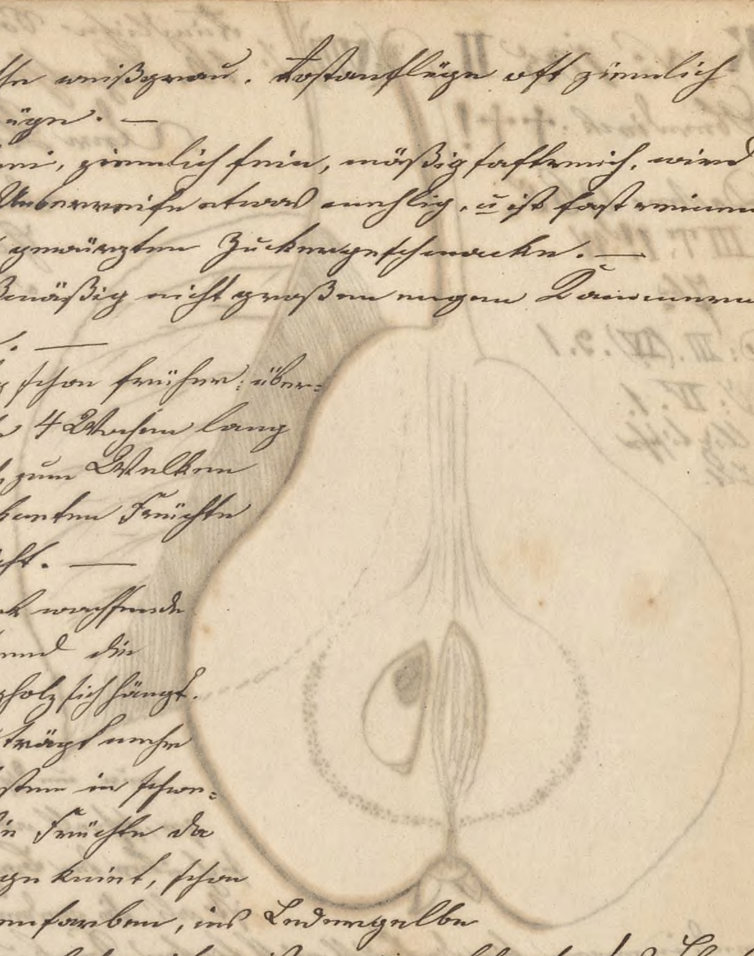
/: 16. Apothekerbirne. Crustumia = subglobosa: Bon-Chrétien Dom [illegible]. Bonchretien d'été. /: Hanover :/

Diese höchst schätzbare Haushaltsfrucht, wurde in Gotha unter die vorzüglichsten zu verbreitenden Früchte mit aufgenommen, was sie verdient. —

Gestalt: dickbauchig, etwas unregelmäßig u. eiförmlich /: woher der Name :/ mit einer [illegible] aufgesetzten kurzen, dicken Spitze; kleinere, oft ziemlich rundlich. Gute Früchte, 3" breit u. hoch; bei vollem Tragen meistens etwas kleiner. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht bald ziemlich gerundet, manchmal selbst ziemlich flachrund, meistens aber etwas stumpf zugespitzt abnimmt, u. so weit abgestumpft ist, daß sie meist noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie häufig nur um 3/4 des Umfangs, eine mehr o. selbst starke Einbiegung u. kurze, schnell abnehmende, etwas abgestumpfte Spitze. Breite Beulen ziehen sich über den Bauch u. drängen einzelne stark vor, so daß eine Seite oft stärker ist als die andere. Kelch: offen, feinblättrig, meist fehlerhaft, ziemlich aufliegend, [illegible], für die Frucht nicht tiefer Senkung, mit einigen Beulen. Stiel: stark holzig, meist $1\frac{3}{4}$" lang, wenig gekrümmt, wie eingesteckt, u. zwischen einigen Beulen in flacher Höhle.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, mattgrün, in der Zeitigung grünlichgelb. Recht besonnte haben verwaschene, bräunliche, oft etwas streifige Röthe, welche in der Reife freundlicher wird. Meistens ist die Röthe an

bedeutend u. fehlt ganz. Punkte zahlreich, in der Röthe weißgrau. Rostanflüge oft ziemlich häufig u. bilden um den Kelch einzelne Ueberzüge. —



Fleisch: mattweiß, scheinbar etwas körnig, doch steinfrei, ziemlich fein, mäßig saftreich, wird beim frühen Brechen mürbe u. schmelzartig, in der Ueberreife etwas mehlig. u. ist fast einem, nur wenig Säure zeigenden, fein = etwas zimmtartig gewürzten Zuckergeschmacke. —

Kernhaus: hat eine starke hohle Achse; die verhältnißmäßig nicht großen engen Kammern enthalten schwarze, meist unvollkommene Kerne. —

Reifzeit u. Nutzung: meist am 10. 7ber zu pflücken, häufig schon früher; überhaupt zu verschiedenen Zeiten zu pflücken u. für die Küche 4 Wochen lang nutzbar. Zum Kochen u. Schmoren ist sie ganz vorzüglich, zum Welken aber wohl die bisher bekannte beste Sorte; die getrockneten Früchte werden zuckersüß u. geben ein sehr schmackhaftes Gericht. —

Eigenschaften des Baumes: Der schon in der Baumschule stark wachsende Baum geht mit zahlreichen Hauptästen hoch in die Luft, während die Nebenäste sich mehr horizontal ansetzen u. das längere Tragholz sich hängt. Er bildet eine reich belaubte Krone, wird sehr groß u. alt, u. trägt [illegible] fast jährlich sehr reich. Er gedeiht am besten in schwerem Boden, wächst aber auch in leichtem gesund u. bleiben die Früchte da nur etwas kleiner. — Sommerzweige: lang, wenig gekniet, schon in der Baumschule meist mit Blattaugen besetzt, olivenfarben, ins Ledergelbe übergehend, oft mit etwas Silberhäutchen versehen u. ziemlich reich weißgrau punktirt. Das Blatt daran ist fast flach ausgebreitet, stark glänzend, nur etwas abwärts gebogen, 3" lang, 2" breit, elliptisch, oft ziemlich rundlich, fein gezahnt, mit schöner, meist aufgesetzter Spitze. — Blätter der Fruchtaugen ebenso elliptisch, öfters auch eiförmig, glatt, fein = etwas stumpfgesägt, flach, länger u. kürzer gestielt, nicht sehr dunkelgrün. —

http://rcin.org.pl

K. I. Längliche Sommerbirnen=tafel. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

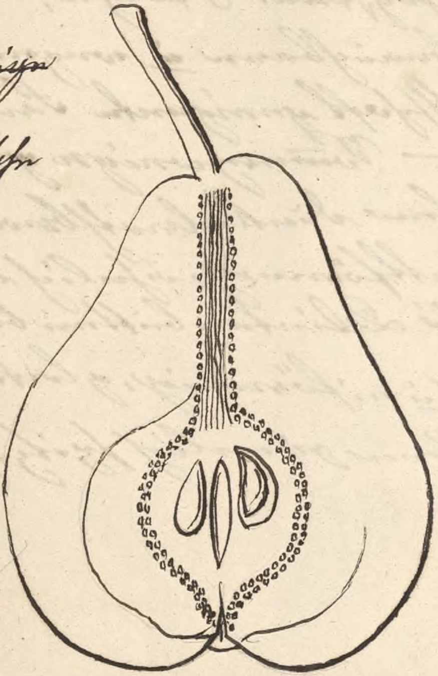
No 106. Die Eduards=Birne **+ Sommer

D: III. 3. 1. Edouard Sageret. Poire Edouard.

J: IV. 1.

~~eiförmige~~

Lett. elliptische



Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu birnförmig, $2\frac{1}{4}$" breit u. etwas über $2\frac{1}{2}$" hoch, im Äußeren ähnlich der römischen Schmalzbirne. Oft baut sie sich nach dem Stiele zu etwas mehr länglich u. mit einer spitzigern, als der Umriß zeigt, wird auch am Hochstamme meist schmächtiger. —

Kelch: sehr klein, meist gänzlich fehlend, so daß man die Frucht die Kelchlose Birne nennen könnte; die Kelcheinsenkung ist oft tief u. trichterförmig, oft auch nur flach. —

Stiel: dünn, holzig gelbbraun, nach der Birne zu gelb, obenauf wie eingesteckt mit etwas Fleisch umringelt. —

Schale: glatt, citronengelb, mit rostfarbenen Punkten u. Flecken, an der Sonnenseite etwas geröthet, doch nur in röthlichen Punkten bestehend. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblich weiß, fein, abknackend u. rauschend, nicht unangenehm säuerlich süß u. saftig, doch nur von schwach gewürztem Geschmack. —

Kernhaus: mit ziemlich viel Steinchen umgeben. Kerne gewöhnlich gut schwarz.

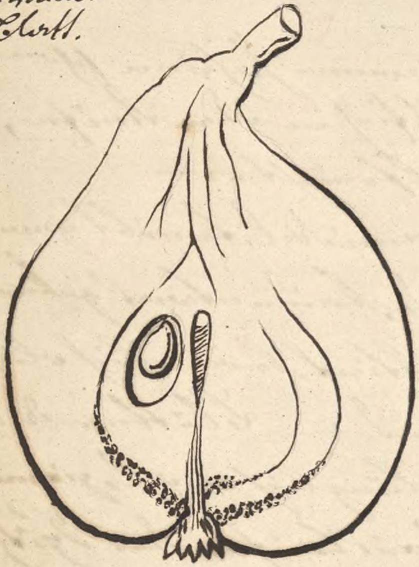
Reife u. Nutzung: reift gegen Ende Oct., dauert höchstens 8 Tage, in dem sie schnell teig wird. Ist nur zum Kochen brauchbar u. wegen ihrer nicht zu geringen Größe auch für die Wirthschaft geeignete Frucht. —

Baum: wächst kräftig, trägt reichlich u. gut. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, gegen oben röthlich gelb, bisweilen dunkelrothbraun, fein, weißgelb punktirt. — Blätter lanzettförmig, ähnlich denen der Colomas Herbstbutterbirne u. von Liegel's Winterbutterbirne, 1–1¼" breit, bis 2½" lang, bisweilen elliptisch u. eiförmig, glatt, fein gesägt, meist lang gestielt. — Blüthenknospen ziemlich spitz, fast abstehend, gelbbraun.

K. I. Längliche Pommeranzen=Tafelbirnen Ord. 1.1.b. Zartfleischige.

No. 107. die Vestrum (v. Mons.) **-Pommeranze.

D: I.3.1.
J: II.1.
rinnende
Blatt.



Gestalt: meistens kreiselförmig, 2¼" breit u. 2¾" hoch, an Pyramiden oft 3" hoch, manche neigen stark zum Länglichen, kleinere Früchte auf dem Hochstamm sind oft nicht viel breiter als hoch u. nach dem Stiele mehr zugerundet. Der Bauch sitzt etwas mehr, u. bei den kreiselförmigen stark nach dem Kelche hin, um den sie sich so zurundet, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie einen sanften Einbiegung u. kürzere oder längere, oft wenig abgestumpfte Kreiselspitze.

Kelch: kleingespitzt, hartschalig, offen, oft fast fehlend, in flacher, oft auch enger, ziemlich ebener Senkung.

Stiel: stark, gerade, bald kurz u. etwas fleischig, bald mehr holzig u. gegen 1" lang, sitzt wie eingesteckt oder geht mit einigen Fleischringeln in die Frucht über. Eine Fleischwulst der Spitze biegt u. drängt ihn gewöhnlich etwas zur Seite. ——

Schale: fein, vom Baume mattgrün, in der Zeitigung ziemlich hochgelb. Röthe findet sich nicht, aber zimtfarbige Rostpunkte sind sehr häufig u. bilden den

Kost oft Unbequeme. — Gewächs ist schwach. —
Fleisch: gelblich weiß, fein, stielförmig, ganz schmelzend sehr saftreich, von delikatem, angenehmem, süßweinigen, schwach zimmtartigem Geschmacke. —
Kernhaus: hat nur eine feine u. kleine hohle Achse; die Kammern sind geräumig u. enthalten vollkommene braune Kerne. —
Reife u. Nutzung: muß noch grün vom Baume, zeitigt in warmen Jahren schon gegen die Mitte des 7bris, in kalten etwas später, hält sich in der Reife, ehe sie zu verderben, ziemlich lange u. ist eine gute Tafelfrucht. —
Baum: gedeiht in leichtem u. schwerem Boden, wächst schön pyramidal, treibt gemäßigt u. wird früh u. sehr fruchtbar. — Sommertriebe gerade, kaum etwas gekniet, wenig abnehmend, fein u. nicht in die Augen fallend punktirt, bräunlich olivenfarben, in manchen Jahren ins Lederngelbe übergehend. — Blätter des Sommertriebes, mittelgroß, lanzettförmig oder mehr länglich oval, ziemlich flach ausgebreitet, glänzend, dunkelgrün, mit meistens aufsteigender Spitze u. nur sehr seicht u. fein gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen konisch, spitz, ziemlich abstehend. Augenträger flach. — (Die Blätter der Fruchtaugen länglich eirund, oft länglich eiförmig, 1¼–1½" breit 2–2¼ lang, glatt, sehr fein u. stumpfgezähnt. *) —

K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No 108. Die Aehrenthal. **† Sommer.

D: I, 2. 1.
J: V. 1. breit=elliptische Zelle

Gestalt: mittelmäßig groß, dickbauchig, 2–2¼" breit u. 2½ bis 2¾" hoch. Die größte Breite in der Mitte wölbt sich die Frucht sanft abnehmend nach dem Kelche zu, eine Fläche bildend, auf welcher sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiele hin nimmt sie oft stark ab u. endigt in einer stumpfen Spitze. —

Kelch: offen, hartschalig, sitzt in einer ebenen weiten Einsenkung. —

Stiel: holzig ½–¾" lang, hellgrün, steht etwas schief auf der Frucht wie eingesteckt ohne Stielhöhle. —

Schale: hellgrün, etwas rauh anzufühlen, mit zerstreutem Rost, welcher indeß bei mancher Frucht fehlt. Dunkelgrüne Punkte zahlreich, im Roste stark braun. —

Fleisch: sehr weiß, feinkörnig, butterhaft, schmelzend, von einem angenehmen feinen, eigenen Bergamottgeschmack. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: klein mit engen Kammern. Die Achse ist hohl. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im 7ber u. hält sich nicht außerordentlich, gegen 3 Wochen. Eine vortreffliche Tafelbirne u. zu jedem Gebrauch geeignet. —

Baum: lebhafter gesunder Wachsthum u. große Fruchtbarkeit empfehlen ihn jeder Anpflanzung. — Sommertriebe, olivengrün, ohne Wolle u. Silberhäutchen, mit vielen feinen weißlichen Punkten besetzt. Das große rundliche Blatt, mit aufgesetzten langen, scharfen Spitzen ist auf der oberen Fläche dunkelgrasgrün, glattrandig u. nur nach oben hin ganz seicht gebogt, gezahnt. Der 2" lange Blattstiel hat keine Afterblätter. Der Blattstiel der Fruchtblätter mißt bis 3". Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast halbrundlich, stumpfspitzig — die stark abstehenden, scharfspitzigen Augen ruhen auf wulstigen Trägern. ——

Nachschrift: Die Blattform ist breit elliptisch, doch haben nicht alle Blätter diese Form; viele sind auch elliptisch u. eiförmig, u. besonders nur die langgestielten Blätter am Fruchtholz u. die in der Mitte der Sommerzweige stehenden haben den keilförmigen Ansatz am Stiele am stärksten, sind 1½ - 1¾" breit, mit der oft ½" langen Spitze u. dem keilförmigen Stielansatz bis 2¾" lang, fast sämtlich unterhalb feinwollig, meist ganzrandig oder doch nur an der Spitze deutlich gezahnt; die Spitze zurückgebogen, einzelne schiffförmig u. etwas wellenförmig, ziemlich dick u. steif, auch unregelmäßig geadert. ——

http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 109. Wiener Pomeranzenbirne ✝✝✝ Sommer.

D: II. 1. 1.

Orange de Vienne.

J: IV. 1.

~~eiförmige~~

Ltt.

v. Liegel

Gestalt: bald abgestumpft kreiselför=mig, manche Exemplare haben viel Ähnlichkeit mit einem kleinen deutschen Nationalbergamotte u. zeigen ungleiche Hälften. Bauch stark nach dem Kelche hin, an dem sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele endigt sie ohne Einbiegung mit kurzer, mehr u. weniger abgestumpfter Spitze. Gute Früchte vom Hochstamm 2 3/4 breit u. 2 1/4" – 2 1/2" hoch. Flache Beulen laufen über die Frucht u. drängen öfters sich bald vor. —

Kelch: klein, blättrig, hartschalig, sitzt in geräumiger ziemlich tiefer Senkung, mit flachen Beulen umgeben.

Stiel: holzig, 1–1 1/4" lang, sitzt bald wie eingesteckt, bald in einer ziemlich tiefen Höhlung, mit Fleischwulsten.

Schale: fein glatt, ziemlich glänzend, gelblich grün in der Reife hellgelb. Röthe fehlt. Punkte sehr fein aber

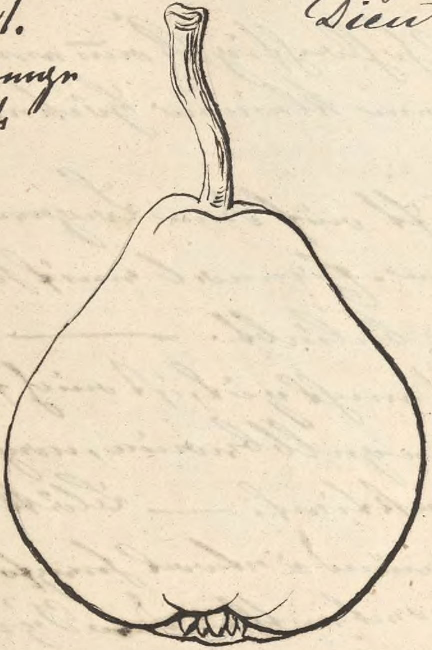
zahlreich. — Gewürzhaft. —
Fleisch: weiß, um das Kernhaus feinkörnig, abknackend, in voller Reife sehr schmelzend, saftreich, von angenehmem, sehr süßen Geschmacke. —
Kernhaus: hat eine hohle Achse; die Kammern sind verhältnißmäßig klein u. enthalten eiförmige, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht breit etwas herab. —
Reifzeit u. Nutzung: zeitigt gegen Ende des Sept. ist zum Rohgenuß angenehm, sehr gut aber zum Kochen u. Welken. Die Früchte zeitigen auf dem Baume nicht zugleich, was den Gebrauch verlängert. —
Baum: wächst stark, gedeiht in leichtem u. schwerem Boden, bildet eine vielästige, doch gut belaubte Krone, die oft Hängeäste macht, u. sich dadurch kenntlich macht, daß die stärkeren Sommertriebe, selbst schon in der Baumschule aus den untern Augen gerne kurze, oft dornartige Fruchtspieße treiben, die nachher bald Fruchtaugen entwickeln, so daß der Baum früh u. reichlich trägt. — Sommertriebe stark, nur etwas gekniet, nach oben wollig, lederfarbig, oft auch bräunlich olivengrün, bald ziemlich stark, meistens jedoch etwas gerötet u. nicht sehr in die Augen fallend punktirt u. bilden die stärkeren Triebe häufige Blätteraugen. — Blatt mittelgroß, fast flach ausgebreitet, in die Höhe stehend, 1½" breit, 3" lang, nähert sich dem länglichen Eiförmigen, läuft jedoch auch nach dem Stiele hin merklich ab, hat schön auslaufende Spitze u. ist nur fein u. scharf oder auch garnicht gezahnt. Es bricht im Frühling etwas feinwollig aus, verliert jedoch auf der obern Seite die Wolle bald u. ist später glatt. — Die Blätter der Fruchtaugen sind elliptisch u. öfters lanzettförmig u. wieder eiförmig, 1½" breit, mit der oft langgezogenen, meist auslaufenden Spitze bis 2¼" lang, völlig ganzrandig. Afterblätter pfriemenförmig. Augen breit, spitz, herzförmig, am untern Theile des Zweiges ganz, nach oben fast anliegend. Augenträger, ziemlich flach. —

http://rcin.org.pl

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige

N.o 110. Die Liebesbirne *†† Sommer (: alte französische Rothpunktirte Liebesbirne: Poir d'Amour, Ah mon Dieu. Poir benite. Jargonelle d'automne. Gezegende Peer.

D: II. 1. 1.
J. III. 1.
eiförmige Blätt



Gestalt: birnförmig u. etwas mehr kreiselförmig, vom Hochstamm 2" breit u. nicht ganz 2½" lang, an jüngeren Bäumen auch größer. —

Kelch: blättrig u. noch öfterer hornartig, oft unregelmäßig, halb offen, oft, aber nicht immer mit kleinen Fleischperlen verhältnißmäßig umgeben

Stiel: nach der Birne zu gelbgrün, wie fleischig u. in Fleischringeln, obenauf u. neben einem Höckern schwarz verlauft. —

Schale: glatt, stellenweise jedoch fein rauh, mattgrün, später citronengelb, sonnenwärts mit schönem streifigem Carminroth u. mit vielen weißlichen dunkelroth umringelten Punkten, auch mit vielen aber nur um die Kelchwölbung herum wirklich zusammenhängenden Rost, der

das Roth meist verwaschen. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, rauschend u. etwas abknackend, doch saft- reich, von meist gutem, etwas gewürzhaften Zuckergeschmack; auch bei nicht völliger Reife etwas herbe. —

Kernhaus: mit feinen Steinchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit einem zugespitzten, oben mit einem kleinen Höcker versehenen schwarzbraunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: gewöhnlich gegen Ende 7br.; reift auf dem Lager nach u. kann ziemlich lange gebraucht werden. Einmal weich hält sie sich nicht lange. Ist als Koch u. Schnitzbirne sehr beliebt. —

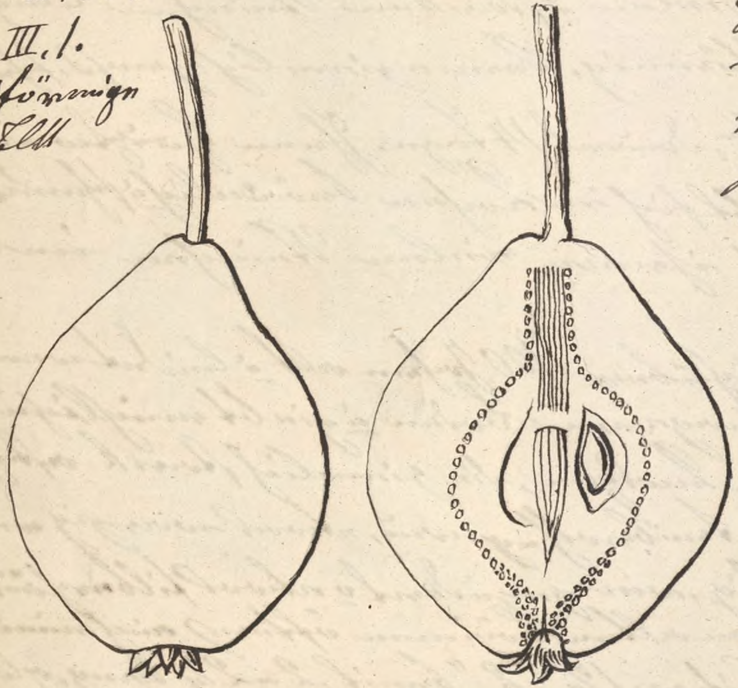
Baum: wächst sehr stark, wird groß, trägt auch recht gut, ist auch für freie Pflanzungen zu empfehlen. — Sommerzweige gelbbraun, nach oben rothbraun, sehr fein, gelblich, etwas warzig punktirt. — Blätter eiförmig, mit halbaufgesetzter Spitze, öfters rundlich u. etwas herzförmig, einzelne auch elliptisch 1¾ breit, mit der oft ¼" vorstehenden Spitze bis 2¾" lang oft undeutlich wellig, meist jedoch glatt, fein gesägt, oft undeutlich u. nur an der Spitze. — Blüthenknospen ziemlich groß, kurz kegelförmig, fast rundlich, ohne alle Spitze. —

http://rcin.org.pl

K. VII. Längliche Sommer-Wirthschaftsbirnen. Ord. 1. b Hartfleischige

No. 111. Die Schulbirne. ++ Sommerbirne. —

D: III, 3. 1.
J: III. 1.
eiförmige
Zelle



<u>Gestalt:</u> eiförmig, nach beiden Enden hin ebenmässig u. etwas eingebogen, am meisten oben nach dem Stiele zu verschmälert u. sich gewöhnlich mit kurzer, birnförmiger Spitze endigend, 1 3/4" breit bis 2 1/4" lang, u. beiden Hälften oft ungleich, in dem der Bauch auf einer Seite meist mehr hervortritt. —

<u>Kelch:</u> ziemlich gross, hartblättrig, hornartig, offen obenauf.

<u>Stiel:</u> mittellang, dick u. steif, braungelb, mit etwas Wärzchen u. mehrbraunen Punkten, obenauf, wie eingesteckt.

<u>Schale:</u> meist etwas rauh, düster grüngelb, oft an der Sonnenseite stark orangengeröthet, mit vielen rothartigen bräunlichem Rost und eben solchem Punkten. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: grünlich u. gelblich weiß, etwas trocken u. körnicht auch weinsäuerlich u. abknackend, doch von süßem Geschmack u. daher noch genießbar. ——

Kernhaus: ziemlich groß, mit ziemlich vielen u. starken Steinchen umgeben, schlaffig, Kammern etwas flügelförmig, Kerne ziemlich groß, schwärzlich braun. ——

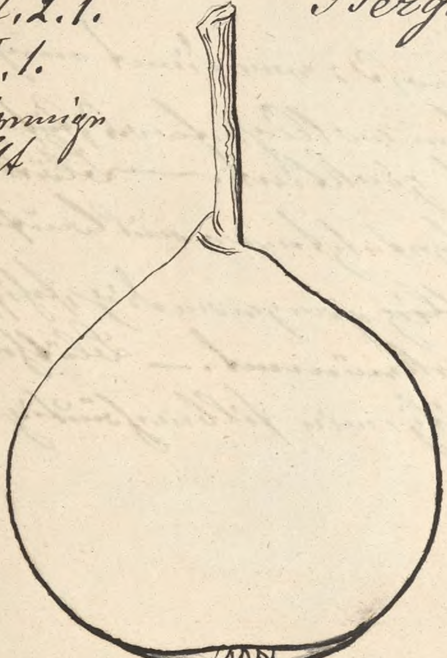
Reife u. Nutzung: meist gegen Ende 7ber, dauert 14 Tage. Ihren Hauptwerth hat die Frucht als Kochbirne. Sie färbt sich im Kochen bräunlich, schmeckt angenehm, ist auch zu diesem Zweck trotz ihrer vielen Steinchen im Fleische, geliebt. ——

Baum: wächst stark, wird sehr groß u. hoch, auch über 100 Jahre alt u. leidet wenig in harten Wintern, gedeiht auch in magerem Boden u. giebt reichliche Erndten. — Sommerzweige oft nach den Knoten, die ziemlich stark vortreten gebogen, graulich braun, gegenüber trübroth-grau, etwas wenig weiß-gelb punktirt, nach oben schwach wollig, wie gepudert u. etwas silberhäutig. Blätter: eiförmig, oft verkehrt eirund, an alten Bäumen öfters auch rundlich mit aufgesetzter, meist, oft fehlender Spitze, 1¼–2" breit, 2–2¼ lang, glatt, sehr regelmäßig u. nur an der Spitze gesägt, oft auch ganzrandig, meist flach, sehr dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich schwach zugespitzt, gelbbraun u. schwarzbraun. ——

K. II. Rundliche Sommer Tafelbirnen. Ord: 2, a. Mürbfleischige.

No. 112. Mayer's rothe Bergamotte *+ Sommer Bergamotte rouge. —

D: II, 2.1.
J: III, 1.
eiförmige Blt



Gestalt: bauchig u. rundlich, nach dem Stiele zu schwach birnförmig u. auch, wie sich dieselbe, nach dem Kelche zu schön bauch, kurz kegelförmig. 2–2¼" breit u. ebensohoch u. 1''' höher. —

Kelch: feinblättrig, offen u. halboffen, flach u. seicht. —

Stiel: bis 1–1¼" lang, ziemlich stark, gelbbraun, u. bewarzt, mit etwas Fleischring u. auch schwach verdickt. —

Schale: etwas stark, grünlich gelb, später blaßgelb, sonnenwärts u. überhaupt fast zu ⅔" schön carmoisinroth, mit feinen grauen, dichtstehenden umkreisten Punkten; das Gelb der Grundfarbe verdecken außerdem noch rothe Punkte u. gelblich braune Rostflecken, die sich besonders nach dem Stiele zu zusammenziehen, u. ihn ganz umgeben. —

Fleisch: gelblich weiß, körnigt, nicht sehr saftig, halb-

http://rcin.org.pl

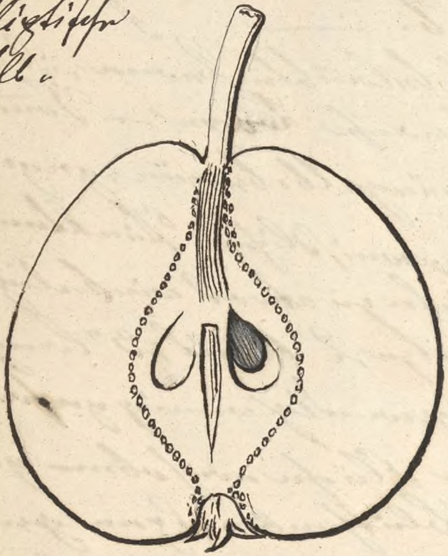
schmelzend, etwas rauschend, doch von recht angenehmem, süßem, schwach zimt-
artigem gewürztem Geschmack. —
Reife u. Nutzung: Mitte bis Ende September. 14 Tage. kann zu dem Hausge-
brauche dienen. —
Baum: hat kräftigen Wuchs, die Tragbarkeit groß; verdient mehr
Verbreitung. — Sommerzweige bedornt, nach oben wollig, etwas stufig;
grünbraun, gegen oben rothbraun, fein weißgelb punktirt. — Blätter
rundlich u. auch mehr länglich-eiförmig mit halbaufgesetzter u. auslaufender
Spitze, 1½, auch 2" breit, bis 2½" lang, wollig, ~~wollig~~ ganzrandig, schiffför-
mig u. wellenförmig, auch die Spitze etwas gekrümmt. — Blüthen-
knospen ziemlich groß, kugelförmig, mäßig spitz, wie silberhäutig. —

K IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No 113. Braunrothe Pomeranzenbirne. ++. Baum

Orange rouge. Orange brun d'été.

D: III. 2. 1.
J: IV. 1.
elliptische Lbl.



Gestalt: kreiselförmig, der Grauen Winter-Pomeranzenbirne in der Form sehr ähnlich, nach dem Stiele zu stumpf kreiselförmig, nach dem Kelche zu in einer breiten Fläche abgerundet, 2" breit u. fast ebenso hoch, auch öfters fast kugelförmig, doch bleibt der größten Querdurchschnitt in der oberen Hälfte nach dem Kelche zu vorherrschend. — Kelch: meist stark u. langspitzig, offen, sternförmig, mehr o. weniger eingedrückt. Einige vom Kelche auslaufende Erhöhungen machen die Rundung oft ungleich. —

Stiel: 1" lang, holzig, obenauf mit kleinen Beulchen.

Schale: stark, glänzend, gelbgrün, später citronengelb, mit [illegible] braunem Blutroth oft zur Hälfte u. mehr überzogen, mit vielen Punkten, auch öfters etwas Rost um den Stiel. —

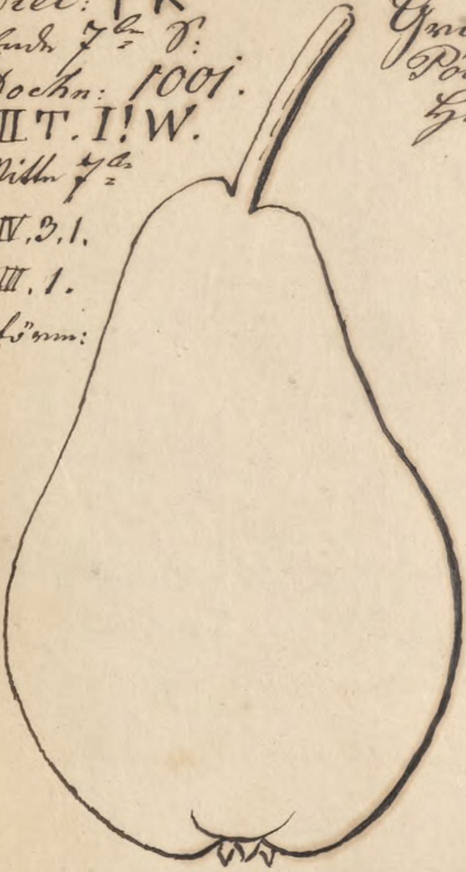
Fleisch: meist körnigt, sehr saftvoll, abknackend, von zuckerartigem Weingeschmack

Beerenfrucht: klein geschlossene. Beeren eng, mit oft nur wenigen vollkommenen
schwarzen nußförmigen Kernen.
Ernte u. Nutzen: meist gegen Ende Sptbr., hält etwas früher gepflückt 14 Tage. Die
Beere ist gut zum Rohgenuß, liefert die feinsten Speisen u. köstliche Latwerge; Vor-
fault nur etwas schnell u. fällt auch leicht vom Baume ab. ——
Baum: wächst schnell, macht eine kugelförmige, stark belaubte Krone, ist äu-
ßerst fruchtbar, will aber guten tiefen Boden u. nicht rauhe Lage. — Sommer-
zweige etwas stufig, an den Knospen etwas wollig; grünlichgelb-braun, gegen
oben röthlichbraun mit vielen ziemlich vielen großen weißlichen Punkten —
Blätter elliptisch, oft eiförmig, dagegen meist nach dem Stiele zu etwas winkelig,
mit auslaufender oder aufgesetzter, meist kurzer Spitze, 2" breit, 3" lang,
unterhalb u. an den Mittelrippen deutlich wollig, ganzrandig wenig gefaltet,
die Spitzen jedoch öfters umgebogen u. deren untere Fläche nach oben ge-
kehrt; ziemlich groß u. lang. Stiel oft über 2" lang. — Blüthenknospen groß,
kurz kegelförmig, rundlich, stumpfspitz, gelbbraun, weil an den Spitzen
oft gelbwollig. ——

Länglicher Baum. Wirthschaftsb. I. u. 1.(2)b. Zartfleischige

N° 114. **K.VII**: 18. Schmeerbirne, Pituitaria-fusca. (: Holländ.
Große Rietbirne, Dubbelte Riet Peer (: Knoop T.II. :)
Poire de Roseau grosse. Rohr- u. Schilfbirne. Schweizer-
Hoppel- u. Butterbirne, Angober. Holländ. Rietbirne.

Diel: +K
Ende 7br. V:
Dochn: 1001.
III T. I! W.
Mitte 7br.
D. IV. 3. 1.
J. III. 1.
eiförmig:



Gestalt: schön birnförmig, groß. Die größte Breite nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht halbkugelförmig zuwölbt u. eine kleine Fläche bildet, auf welcher sie halten aufstehen kann. Auf Hochstamm 2½" breit u. 3¼" lang.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, sitzt meistens der Wölbung ganz gleich auf, u. nur in einer flachen, häufig mit einigen Beulen besetzten Einsenkung. Oft laufen auch beulenartige Erhabenheiten über die Frucht hin.

Stiel: 1 bis 1¼" lang, meistens mit einigen Fleischbeulen umgeben, sitzt auf der kleinen abgestumpften Fruchtspitze wie eingesteckt.

Schale: blaß hellgrün, später hellgelb, rund herum, mit einem zimtfarbigen Rost belegt, so daß man gewöhnlich nur bei beschatteten Früchten die Grundfarbe wahrnimmt. Die S. S. nimmt keine Röthe an. Punkte sehr zahlreich u. fein, von bräunlicher Rostfarbe.

Fleisch: mattweiß, um das Kernhaus steinig u. zum rohen Genuß nicht geeignet.

Kernhaus: klein; die langen Kammern sind klein u. enthalten selten vollkommenen Samen.

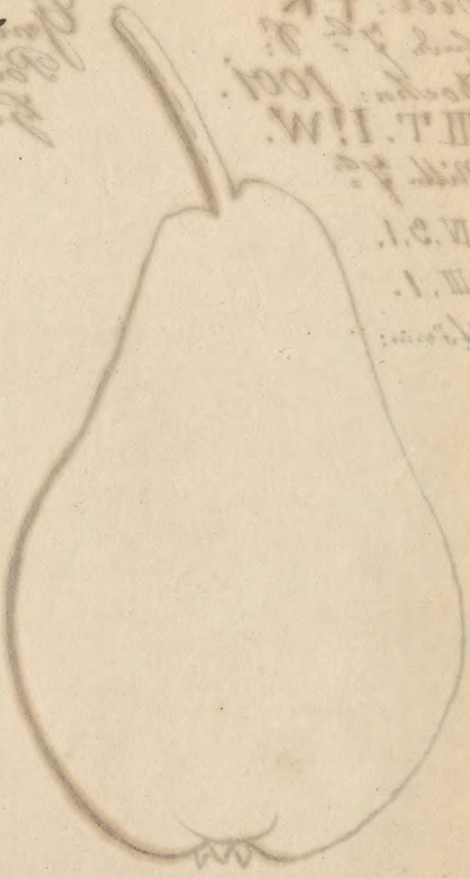
Reife u. Nutzung: zeitigt zu Ende 7ber u. hält sich nicht lange, muß daher bald verbraucht werden. Für die Wirthschaft zu empfehlen.

Baum: bildet eine breite Krone, macht gerne Hängäste, belaubt sich schön, wächst stark u. ist selbst in ungünstigen Lagen sehr fruchtbar.

Blätter: groß, eiförmig, fast flach, manchmal etwas unterwärts gebogen, mit starker, langer aufgesetzter Spitze, 3¼" lang, 2" breit, glatt, dunkelgrün u. mit feinen spitzigen Zähnchen besetzt. Die untersten Blätter sind viel größer u. haben sehr lange Stiele (: dünn :) ohne Afterblätter.

Sommerzweige: etwas mit Wolle bedeckt, sind trüb dunkel olivengrün, an der S. S. etwas bräunlich, mit vielen weißgrauen Punkten besetzt.

Blüthenknospen: lange, stark stehen vom Zweig ab u. sitzen auf fast ganz ungeneigten Trägern.



K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 175. Doppelter Russelet. *+ Sommer.

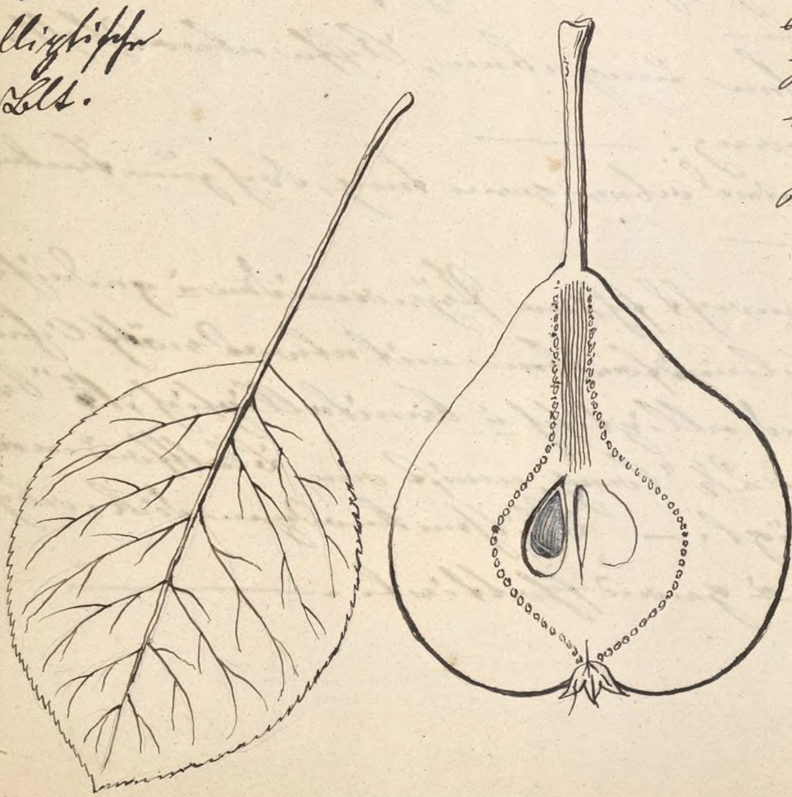
Rousselet double

D: II. 2. 1.

J: IV. 1.

[illegible]

Lbt.



Gestalt: kreiselförmig birnförmig, zu bau-
chig eiförmig; d. h. nach beiden Enden abge-
rundet; nach der Abbildung 3½" hoch, 2¾" breit;
hier wurde die Frucht auf Hochstamm mehr
kreiselförmig u. wie ein [illegible]
2" breit u. ebenso hoch. Jedenfalls wird
sie die anderen Formen am Spaliere an-
u. wird dann auch größer. —

Kelch: geschlossen, [illegible], gelb-
wollig, es bleibt charakteristisch der
vertrockneten Blumenblätter fast
bis zur Fruchtreife, flach zwischen
einigen Beulen. —

Stiel: dünn holzig, bis 1½" lang, grünlich
braun, gewöhnlich oben auf einem Ab-
satz. —

Schale: hellgrün, später citronengelb, an der Sonnenseite braunröthlich u. fast ringsum rauh gelbbraun berostet, auch mit vielen u. auffälligen Pünktchen u. graugelblichweiß besonders sichtbar in dem düsteren Roth. ——

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, ziemlich saftreich, süßweinig sehr angenehm gewürzt, doch ohne Muskatellergeschmack; doch öfter ist das Fleisch fast grobkörnig unter Kernhaus. ——

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, Achse etwas hohl.

Kerne klein, eirund zugespitzt, schwarz. ——

Reife u. Nutzung: reift zu Ende Sept. - wird aber gern teig, doch zum Trocknen noch gut u. liefert gute Hutzeln. ——

Baum: wächst stark, ist sehr fruchtbar, macht schöne Pyramiden u. gedeiht auf Quitte. —— Sommerzweige hellnußfarben mit etwas röthlichen erhabenen Punkten. —— Blätter sind elliptisch u. breitelliptisch 1¾" breit mit der ¼" vorstehenden Spitze 2½" lang, meist am Blattrande etwas wollig, fein oft verlaufend gesägt. —— Blüthenknospen dick, abgestutzt, hellbraun mit dunkelbraun u. grau schattirt. ——

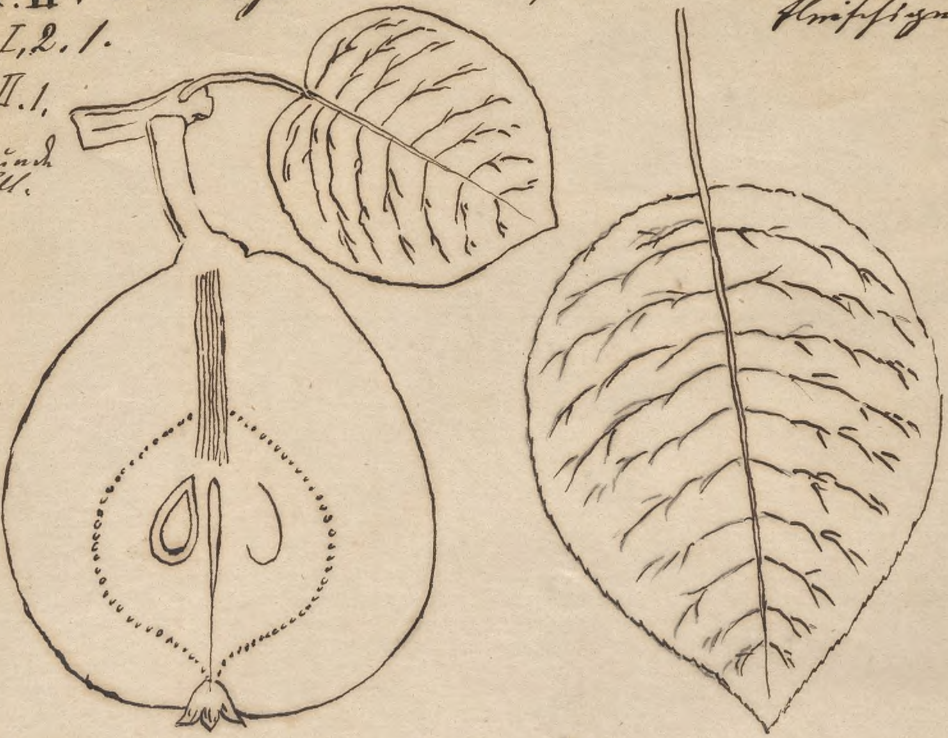
No 116. Sommer = Ambrette **+ V.

K. II. Rundliche Sommer-Zuckerbirne. Bd 1, 6 Zartfleischige.

D: I, 2, 1.

T: II. 1.

niemand Lbl.



Gestalt: stumpfkegelförmig, etwas ungleichseitig, öfters auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu mehr oder weniger abgestumpft 2½ bis 2¾" breit und 2¼" hoch, oder ein Wenig [illegible] eingedrückt, das Kelchende etwas schöner [illegible] wie breit.

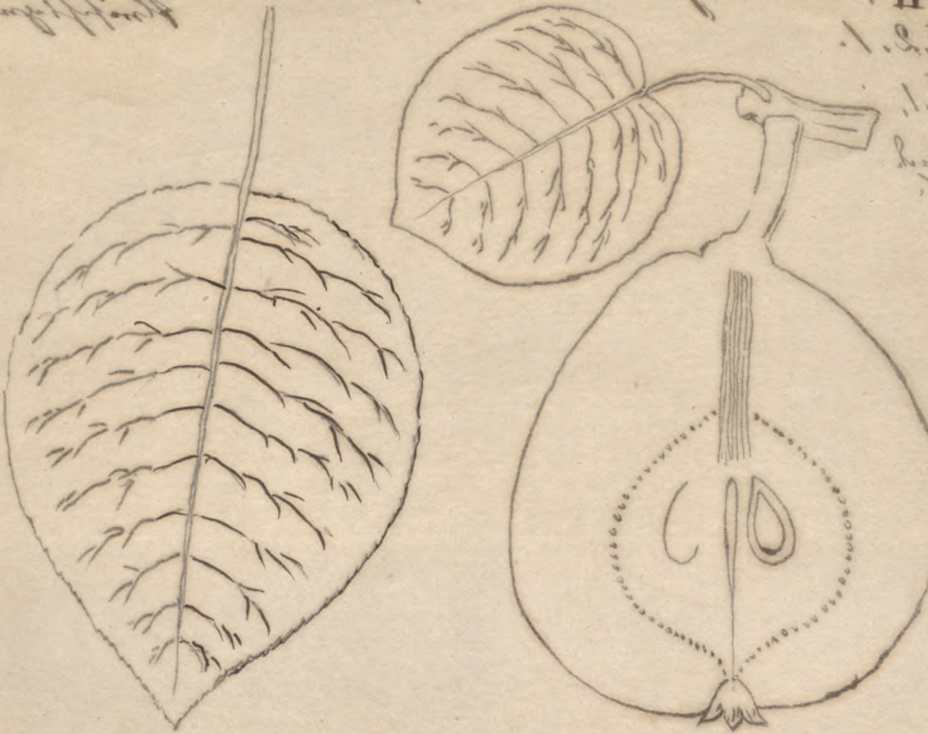
Kelch: [illegible], offen, schwach eingesenkt, mit etwas Beulen.

Stiel: fast 1" lang, oft obenauf oder in geringer, mit Falten oder mit einem Wulste besetzten Einpflanzung: Einsenkung.

Schale: glatt oder etwas fein rauh, grün, später etwas gelblich, bisweilen hellbraun gerötet, aber fast durchaus stark grün oder grün punktiert und etwas berostet.

Fleisch: weißlich, feinkörnig, schmelzend, völlig [illegible] [illegible]

Kernhaus: [illegible]



vollkommenen Reinheit.

Reife und Nutzung: Ende Oktober, oft früher, oft auch erst
Anfangs 8ber, u. ist nicht sehr haltbar. Ist eine
sehr angenehme Tafelfrucht vom 1t Rang.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum macht
gleich andern gerne einen schönen hoch-
[illegible] Baum, trägt immer sehr sparsam
weil die Blüthenaugen unseren Spätfrösten
empfindlich ist. Der Baum gedeiht auch im
schlechtern Boden u. bezeigt sich auch im Sand-
boden, den er dennoch wesentlich gerade
liebt, fruchtbar.

Blätter: rund, die kleineren mehr rundlich,
oft herzförmig u. ganzrandig, die andern fein aber
scharf gesägt, gewöhnlich groß 1 3/4" breit mit der oft
[illegible] aber auch ausstehenden Spitze
bis 2 1/4" lang, glatt, dunkel [illegible].

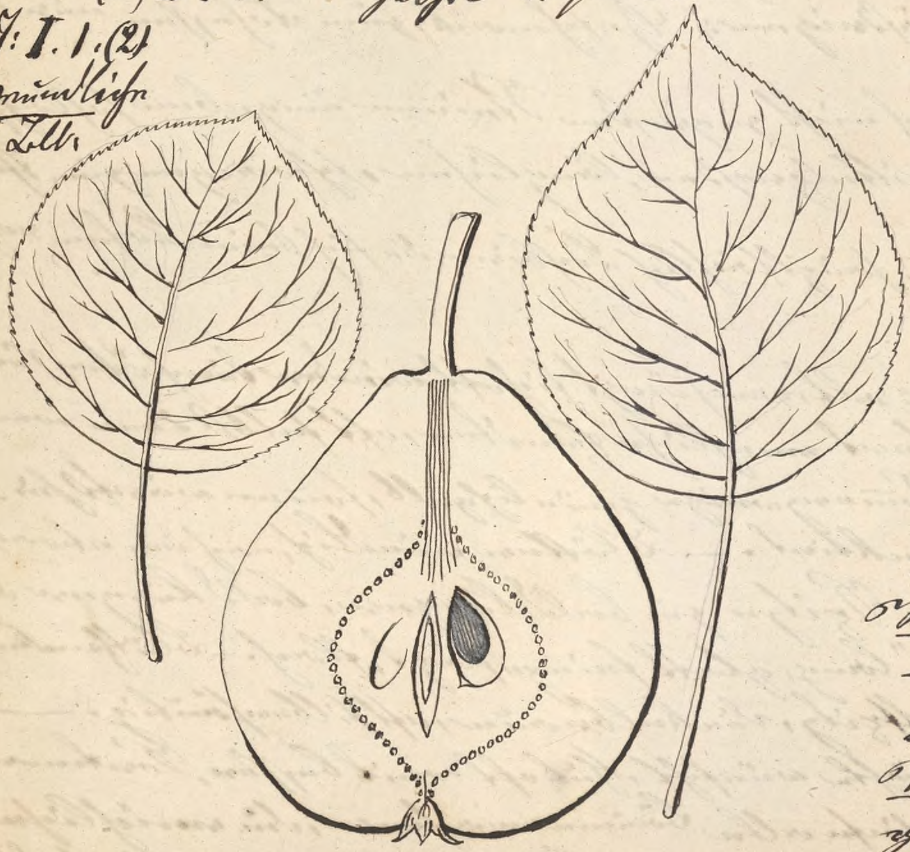
Blüthenknospen: groß u. dick, länglich kegelförmig, [illegible]
spitz. Sommerzweige: [illegible]
[illegible] röthlich grau, feine [illegible] Punkte.

K. VIII. Rundliche Sommer-Wirthschaftsbirnen. Ord: I. b. Hartfleischige.

No. 117. Meininger Wasserbirne. ++ Baum: Herbst.

D: III. (V) 2. 1. (2).
J: I. 1. (2)
rundliche Zlb.

Grosse Aqueuse



Gestalt: rundlich, nach dem Stiele zu kurzkegelförmig, der Bauch sitzt mehr der Kel=che, oft etwas eingebogen und meist mit kurzer Spitze endigend. 2¼" breit u. ebenso hoch, etwas ungleich. —

Kelch: kurz- u. schmalblättrig, oft horn=artig u. unvollständig, halb offen u. ge=schlossen, in weiter flacher Einsen=kung, von welcher aus sich meist die ei=ne Seite der Birne mehr als die andere erhebt. —

Stiel: mittelstark, holzig, oft gekrümmt, grünbraun, bis 1" lang, oben wie eingesteckt. —

Schale: glatt, grüngelb, später etwas gelben, mit grünlichen u. bräunlichen Punkten u. mit gelbbraunem Rost um

Kelch u. Stiel, sie u. die auch mit Rostflecken auf den übrigen Theilen u. dem noch angefüllten — Ohne allen Roth. ——

Fleisch: mattweiß, durchscheinend, grobkörnig, weichend u. abknackend(?), sehr saftreich, von süßem eben fadem(?) (: weinigem :) Geschmack, zum Rohessen nur im teigen Zustande geeignet. ——

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu großen Steinen umgeben, geschlossig(?) Kammern muschelförmig, mit mittelgroßen, länglichen, schwarzen zum Theil tauben Kernen. ——

Reife u. Nutzung: vom 7ten bis 10ten, hauptsächlich Kochbirne die sich beim Kochen roth färbt u. so recht gut schmeckt. ——

Baum: wächst lebhaft, wird groß u. alt, verjüngt sich oft wieder durch Ausschlag(?) neuer Äste(?), die dem Stamme(?) u. Aesten reichliche Früchte tragen(?), oft selbst dann, wenn andere Sorten fehlschlagen. — Sommerzweige grünlichgelb, sonnenwärts(?) u. der ... (?), fein schmutzig weiß punktirt. — Blätter rundlich, nach der etwas vorstehenden u. auch auslaufenden Spitze zu bald länger, bald kürzer ausgezogen, $1\frac{3}{4}$ – 2" breit, $1\frac{3}{4}$ bis $2\frac{1}{4}$" lang, glatt feingesägt, flach. — Blüthenknospen kegelförmig, etwas stumpfspitz, dunkelbraun, oft silberhäutig. ——

Wenn nicht gerade nur Tafelfrüchte wünscht, thut oft weit besser, Sorten wie die vorliegende zu wählen, weil diese alte Bäume machen, die erhebliche Ernten liefern, wenn deren Früchte auch nur als Kochbirnen zu verwenden sind. ——

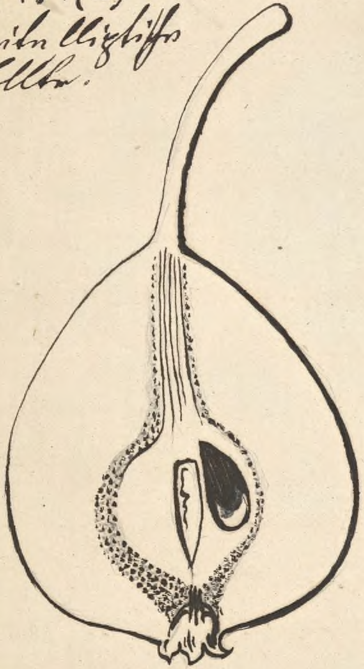
http://rcin.org.pl

K. I. (III). Längliche Sommer-Tafelbirnen Ord: 1. a. Zartfleischige

No. 118. Gestreifter Russelet. **† Sommer-Herbst.

Russelet panaché.

D: II. 3. 1. (2).
J. V. 1. (2)
breiten Ulzischer
Zeller.



Gestalt: eirund, nach beiden Enden stumpfspitz, selten bedeutend länger, als die Abbildung zeigt, 2" breit, 2¼ lang. —

Kelch: kurzblättrig, braun, meist verstockert, obenauf. Kelchhöhle kurz kegelförmig, mit kurzen Röhren, lebhaft rothgefärbt

Stiel: grün u. hellbraun, bis 1½" lang, obenauf. —

Schale: fein, glatt, grünlich gelb, hellern u. dunklern rothgestreift, besonders an der Sonnenseite, dazwischen die Grundfarbe ebenfalls streifenartig durchscheinend. Mit vielen hellbräunlichen Punkten u. etwas rauhem bräunlichen Rost besonders um den Kelch. —

Fleisch: weiß, ziemlich fein, schmelzend, sehr saftig, von angenehmem süßen, muskatellerartigen Geschmack. —

Geruch sehr schwach. —

Kernhaus: verhältnißmäßig, mit stark hohlen Achse, ver-

gen Kammern u. ziemlich großen braunen Kernen. —
Reife u. Nutzung: reift Ende 7ber oder Anfangs 8ber nach u. nach, u. ist abzu-
nehmen, sowie die Schale mehr gelblich zu werden. Wie die Mutterfrucht wird
schnell teig, hält nicht wohl über 14 Tage. Etwas unreif abgenommen giebt sie gute
Compott u. ist zum Trocknen sehr geeignet. —

Baum: wächst ziemlich stark, oft sehr stark, wird hoch,
trägt büschelweise, ist besonders bei gehörigem Bo-
umstande sehr fruchtbar u. scheint nicht besonders
zärtlich. — Sommertriebe grün, mit helleren und
dunkleren rothen Streifen u. graubraunen Punkten,
auch etwas beduftet. — Blätter wie die der Rousselet
von Rheims breitelliptisch, doch oft eiförmig
u. lanzettförmig, länger oder kürzer zugespitzt,
schwach schiffförmig oder flach, der Rand meist nach
unten etwas umgebogen u. die Spitze ebenso gekrümmt,
1½ bis 1¾" breit, 2½ – 2¾" lang, glatt, dunkelgrün, häu-
fig, besonders aber nur die jugendlichen Blätter der
Sommerzweige, mit einem gelben Flecken in der Mitte. —

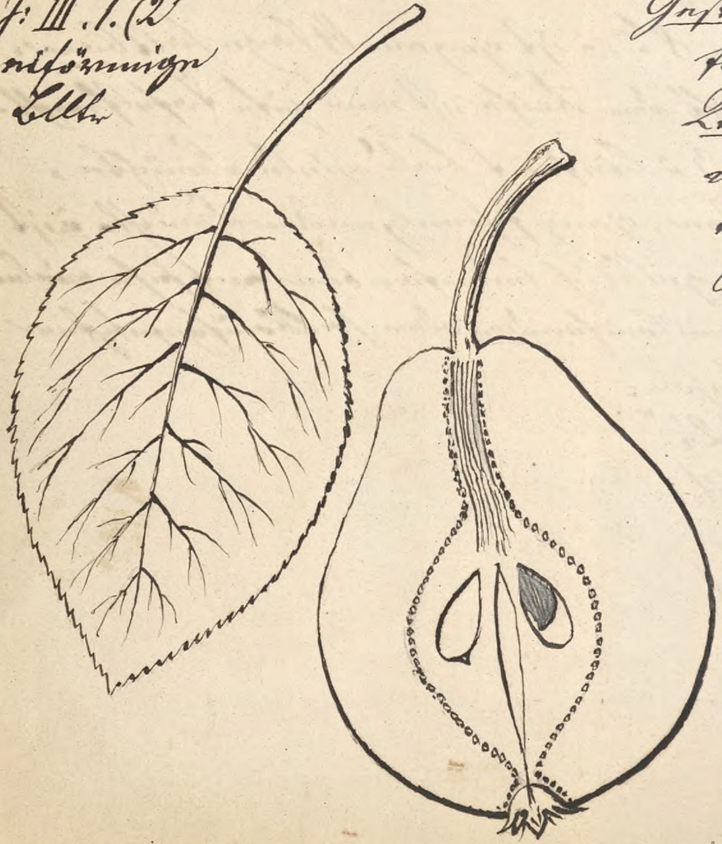
K. I. (III) Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord. 1. b. Zartfleischige.

No 119. Die Meuris. (van Mons.) ** Sommer, Herbst. —

D: I. 3. 1. (2). Surpasse Meuris.

J: III. 1. (2

eiförmige Blätter



Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu kurzgebaut, birnförmig, 2–2¼" breit u. 2½–3" lang. —

Kelch: kurzblättrig, gelbbraun, hornartig, etwas grauwollig, flach oder seichtstehend, mit einigen, häufig etwas fortlaufenden Beulen (geschlossen.) —

Stiel: stark, bis 1¼" lang, nach der Birne zu gelb, sonst braun, zuweilen beulig oder warzig, oben auf mit einem Fleischwulst u. durch diesen oft zur Seite gedrückt. —

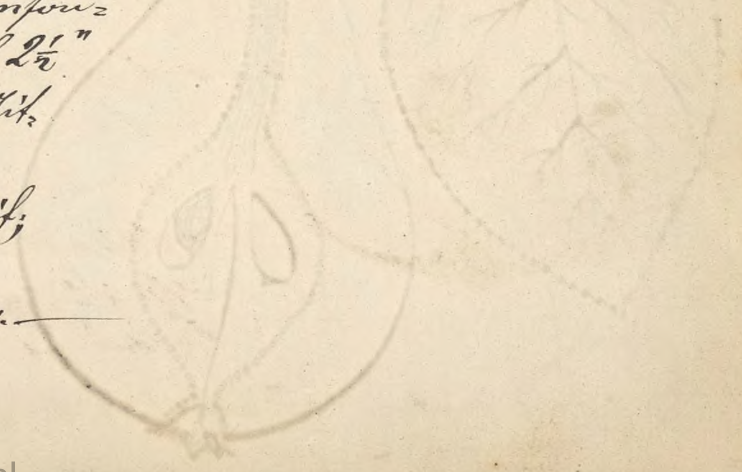
Schale: glatt, hellgrün, später gelblichgrün, mit deutlichen feinen bräunlichen, an der Sonnenseite bisweilen röthlichen Punkten, wodurch diese auch viel schwachstreifig geröthet erscheint, u. mit etwas Rost, doch besonders um den Kelch. —

Fleisch: weiß, feinkörnig, halbweich, butterhaft, von sehr angenehmem, erquickenden, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack, dem der Crasanne ähnlich, sehr edel, gewürzt. —

Kernhaus: von feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, mit nicht großen länglichen, auch oben auf einer Seite etwas spitzen schwarzen Kernen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 7br oder Anfang 8br, u. ist gegen 14 Tage haltbar, doch verzögert sich auch mitunter der Eintritt der Reife; ist eine gute Tafelfrucht.

Baum: wächst ungemein lebhaft, wird groß u. bekommt bald viele Fruchtäste, trägt in ganz freier Lage auch die schönsten, ganz schmelzenden Früchte u. ist allgemein zu empfehlen. — Sommerzweige gelblich lederfarben mit sehr vielen feinen Punkten; — Blätter eiförmig mit auslaufender oder halbaufgesetzter Spitze, öfters eirund, jedoch, die kleineren besonders, auch mitunter lanzettförmig, $1\frac{3}{4}$" breit $2\frac{1}{2}$" lang, fein oben stumpfgesägt. — in der Mitte am Sommerzweige elliptisch, mit kurzer auslaufender Spitze, $2\frac{3}{4}$" lang, kaum $1\frac{1}{2}$" breit; die unteren Blätter, auch die an den Fruchtaugen haben fast die nämliche Form u. Größe. —

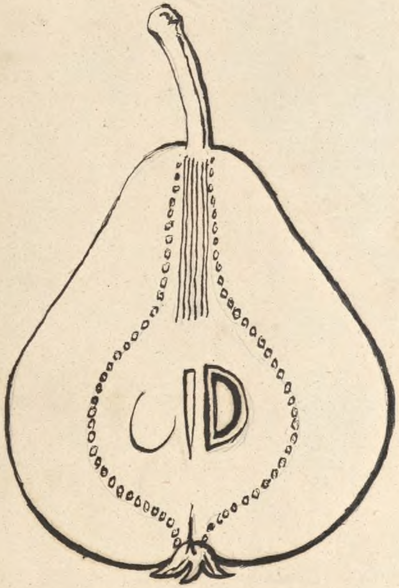


http://rcin.org.pl

K. I. (III): Längliche Sommer-Tafelbirnen Ord: 1. a. Zartfleischige.

No. 120. Theodor Körner ** Sommer-Herbst.

D: I. 2. 1. (2).
J: II, 1. (2).



Gestalt: theils kegelförmig, theils birnförmig, um den Kelch ziemlich abgeplattet, nach dem Stiele zu schön eingebogen u. etwas abgestumpft spitz, 2 1/4" breit, 2 1/2" hoch. —

Kelch: offen, sternförmig, ziemlich tief- u. weit eingesenkt, mit flachen oft fortlaufenden Beulen umgeben, die zuweilen die Gestalt unregelmäßig machen. —

Stiel: ziemlich dick, holzig, bis 1" lang, fast gerade, oft stark auf die Seite gebogen, wie eingesteckt oder sich ohne Absatz in die Frucht verlierend. —

Schale: dünn, geniessbar, mattgrün, später grüngelb mitunter schwach röthlich angeflogen, mit häufigen oft durch Rost gebildeten Punkten, der sich hie u. da besonders um den Stiel auch anhäuft. —

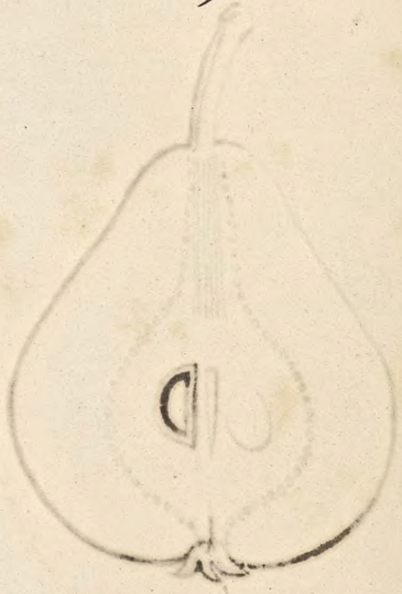
Fleisch: weiß, fein, [illegible] [illegible], schmelzend oder halbschmelzend, saft-

weich, von süßweinartigem würzigem Geschmack. —

Kernhaus: klein geschlossen, Kammern enge, Kerne länglich, braun, auch oben mit einem kleinen Knöpfchen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt im 7ber, bisweilen früher, bisweilen später, je nach dem Sommer, wird schnell teig, doch ist der Geschmack der Birne gut, wenn auch nur schwach gewürzt. —

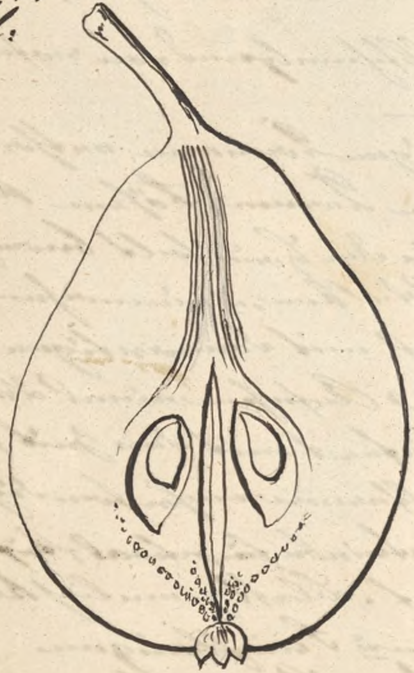
Baum: schwachwüchsig, aber fruchtbar, giebt schöne Pyramiden auf Wildling. Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit sehr feinen gelblichen Punkten. — Blätter oval, mit nicht langer auslaufender Spitze, oft eiförmig u. elliptisch, ziemlich deutlich wollig, ganzrandig, flach, meist langgestielt, $1\frac{3}{4}$" breit $2\frac{1}{4}$" lang. Stiel $1\frac{3}{4}$" lang. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast rundlich, stumpfgespitzt, kastanienbraun. —



K IV. Rundliche Herbst-Zuckerbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 121. Bunte Birne. †† 6 Sommer. — Buntebirne bunte Landbirne

D: III. 2. 1.
J: IV. 1.
elliptische
Lel:



Gestalt: meist stark zur Eiform $2\frac{1}{4}$–$2\frac{1}{2}$" breit $1\frac{3}{4}$" hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht stumpf zugespitzt ab, so daß sie nicht aufstehen kann; nach dem Stiele nimmt sie stärker und stark mit sanften Einbiegungen ab u. ist etwas abgestumpft. —

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten in die Höhe u. sitzt obenauf o. in einer ganz flachgenetieft, umgeben mit feinen Beulen, die als flache Erhabenheiten über den Bauch laufen. —

Stiel: dick, holzig, 1–$1\frac{1}{4}$" lang, sitzt wie eingesteckt, u. ist durch einen Fleischwulst gewöhnlich etwas zur Seite gebogen. —

Schale: etwas dick, ziemlich glatt, glänzend, grünlich gelb, im Lager schön hellgelb. Die Sonnenseite u. meist noch ein Theil der Schattenseite ist durch rothe Streifchen, welche die gelbe

den Punkten umgeben, sehr bunt geschmückt. Stark besonnte sind gegen-
sehen dieser Sonnenseite noch leicht roth getuscht u punktirt, so daß die Frucht
ein lachend schönes Ansehen gewinnt. Punkte auf der Sonnenseite weiß-
grau u stark; auch feine Anflüge von Rost u Rostfiguren finden sich
einzeln. Geruch sehr merklich. ——

Fleisch: weiß u etwas gelblich weiß, nicht fein u mürbe, ist um das Kernhaus etwas-
was körnig, saftreich, wenig abknackend, oft fast schmelzend von weinar-
tigem angenehmen, starken Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: hat etwas hohle Achse, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten
theils vollkommene, theils unvollkommene schwarzbraune Kerne. Kelch kurz.

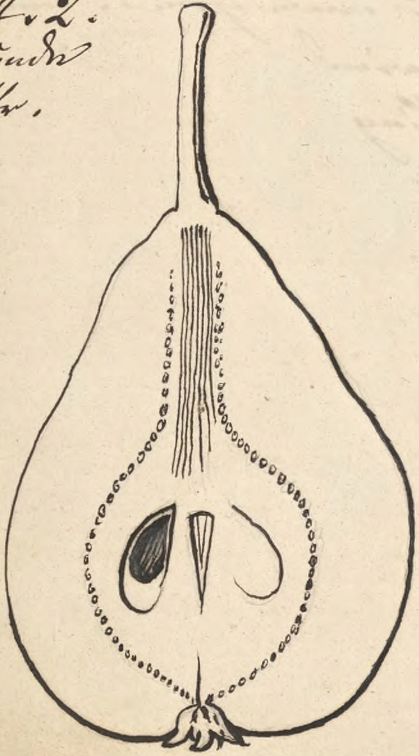
Reife u Nutzung: reift Mitte Obr. u ist gut 6 Wochen für den Haushalt brauchbar,
sowohl zum Kochen, wo sie schön roth wird; als auch zum Welken, u einmachen. —

Baum: ist schon durch sein kleines Blatt u wildes, Anfangs mit dornartigen Frucht-
spießen versehenes Gewächs kenntlich, so daß er ganz das Ansehen eines Wild-
lings hat. — Er wird auch in schweren Boden groß u liefert mit der Zeit sehr
reiche Ernten; sein wahres Element aber scheint leichter warmer sandiger
Boden zu sein, wo er auch schon früher trägt. — Sommertriebe sind etwas stufig, nach
oben abnehmend, hellbraunroth, weiß u stark punktirt. Blatt ziemlich klein,
beim Ausbreiten etwas fein wollig, an Sommertrieben u Fruchtaugen ellip-
tisch. — Augen stark, konisch, ziemlich stark abstehend. — Augenträger ziem-
lich stark vorstehend. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Zartfleischige

No. 122. Antoinette's Butterbirne. ** Herbst. L: Bivort.

D: I, 3. 3.
J. III. 2.
mindere
Lotte.



Gestalt: birnförmig-kegelförmig. 2" breit, 2¾" lang. Der Beschreibung Bivorts nach ist sie mittelgroß, doch hat er sie 3" breit u. 3½" hoch gezeichnet.

Kelch: kurzblättrig, steif, hornartig, offen, ziemlich flachstehend, oft unregelmäßig. —

Stiel: bis 1" lang, obenauf, verliert sich oft ohne Absatz in der Frucht u. ist am Grunde fleischig, nach dem Ende zu oben holzig u. braun. —

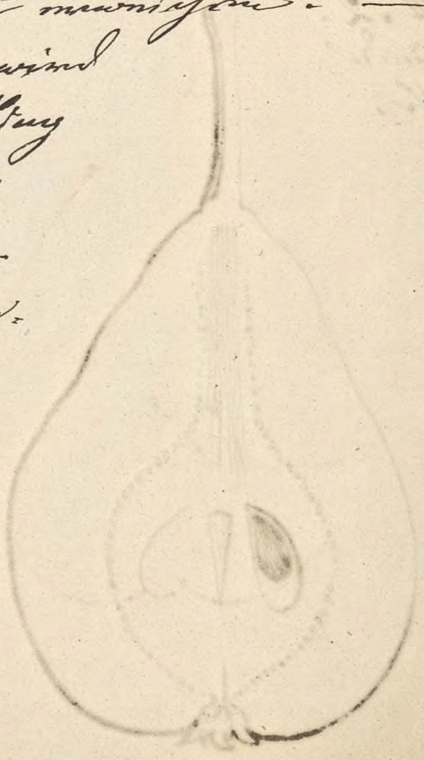
Schale: glatt, gelbgrün oder grünlichgelb, mit vielen sehr feinen grünen Punkten u. Flecken u. etwas Rost um Kelch u. Stiel. —

Fleisch: weiß, fein, sehr schmelzend, butterhaft, von sehr gutem, fein säuerlich gezuckerten gewürzhaften Geschmack. —

Kernhaus: groß, etwas hohlachsig, mit ziemlich vielen u. großen Steinchen

http://rcin.org.pl

eingebogen. Blumengrube, muschelförmig mit ziemlich großem einen
zugespitzten, mit einem Höcker versehenen, schwärzlichbraunen Blumen.—
Reife u. Nutzung: Anfangs 8ber. Ist eine recht gute u. schätzenswerthe
Tafelfrucht. —— Hält sich ziemlich lange, ohne zu mehlichen. ——
Baum: hat ein gesundes kräftiges Wachsthum wird
mittelgroß, u. ist sehr fruchtbar; - geeignet auf Bildung
für Pyramide u. Spalier. —— Sommerzweige
röthlich grünbraun, sehr auffällig gelblich weiß —
warzig punktiert. — Blätter eiförmig mit ver-
längerter Spitze, auch öfters eirund, 2" breit,
mit der oft 1/4" vorstehenden Spitze 3" lang, fein,
etwas seicht u. nur an dem vordersten Theile ge-
sägt, zum Theil am Blattrande wellig, sehr
dunkelgrün u. besonders am Sommerzweige groß.
Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, etwas
lichtbraun. ——

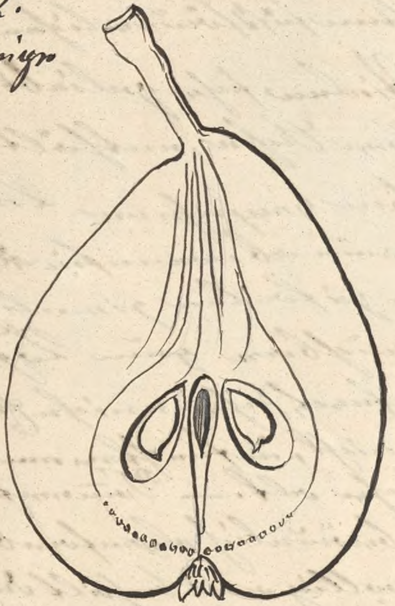


K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: I. 6. Zartfleischige.

N.o 123. Die Volkmarserbirne *++. Herbst.

Rousselet de Volkmarsen.

D: II. 3. 1 u 2.
J: III. 2.
eiförmige Blt.



Gestalt: häufig ziemlich eiförmig u. [illegible], am Kelche etwas abgestumpft, neigt aber auch oft zum Kreiselform. Gute Früchte 2" breit, fast 2½" hoch. Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich so wölbt dass sie bald nicht, bald selbst noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie mit flachgerundeten Linien ab, u. macht schwache Einbiegungen u. kurze, nur wenig u. nicht abgestumpfte. Der Bauch ist gefällig gerundet.

Kelch: offen, hart, selten mit wahren Ausschnitten versehen, obenauf, u. in flacher, [illegible] Senkung.

Stiel: stark, gerade, bald holzig, bald ziemlich fleischig ½ bis ¾" lang ein-eingesteckt, u. die Spitze geht selbst in ihn über. steht auch durch einen kleinen Wulst häufig zur Seite gebogen.

http://rcin.org.pl

Schale: vom Baume weg grün, in der Reife gelb, fast durchaus zimtfarbig berostet, so daß die Grundfarbe nur stellenweise durchblickt. Punkte groß, weiß, erscheinen im Roste als hellere Fleckchen. ——

Fleisch: gelblich, fein, saftvoll, angenehm weinend, wenn zeitig gebrochen fast ganz schmelzend, sonst halbschmelzend, von gewürztem süßsäuerlichem, etwas fein zimtartigem, erfrischendem Geschmack, der von Vielen sehr geliebt wird.

Kernhaus: verhältnißmäßig groß, mit kleiner hohler Achse, enthält vollkommene schwarze, auch am Kopfe mit einem Spitzchen versehene Kerne.

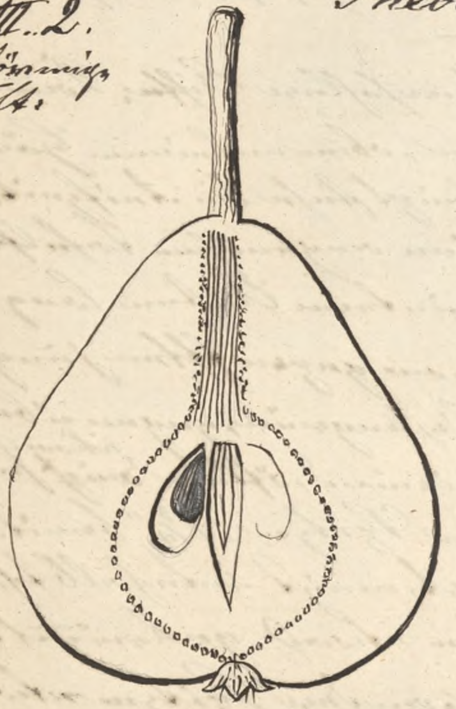
Reife u. Nutzung: meist Anfangs 8^{ber}, muß noch grün ab, wenn sie als Tafelfrucht rechte Dauer haben soll: bleibt dann ohne zu faulen ziemlich lange mürbe. —— später gebrochen ist sie noch sehr brauchbar zum Kochen.

Baum: wächst stark, ist in allerlei Boden gesund u. liefert sehr reiche Ernten; In trockenem Boden verlangt er seine rechte Größe nicht, u. Früchte werden ziemlich zugleich leichter u. schwerer, wird er nicht groß u. sehr alt. — Sommertriebe merklich stufig, ziemlich wollig, schmutzig lederfarben, oft auch bräunlich olivenfarben, ziemlich stark, doch nicht auffällig punktirt. Das Blatt bricht wollig aus, behält die Bewollung ziemlich viel Wolle u. hat dadurch ein düsteres Ansehen; ist schiffförmig aufwärts u. mit der meist auslaufenden Spitze abwärts gebogen, ziemlich eiförmig, doch meist auch nach dem Stiele hin etwas verjüngt u. nicht gezahnt. Augen unter der Spitze anliegend, nach oben stärker, ziemlich konisch, etwas abstehend. — Blätter des Fruchtholzes eiförmig 1½" breit bis 2½" lang, auch länger u. breiter, wellig gerandet u. mit einer Spitze gefügt, meist ganzrandig, am Rande einfach wellenförmig gebogen. ——

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ordnung 1. er Hauptkennzeichen.

N.o 124. Theodor van Mons. *+ Herbst. trug 1843 z. 1 male (: Theodore van Mons. (: erzogen von Mons :) —

D: I, 2.2.
J: III..2.
eiförmige Blt.



Gestalt: bauchig birnförmig, nach beiden Enden abnehmend, bisweilen länglich u. ein wenig abgeplattet, groß, 3" breit, 3¼ hoch; so beschreibt sie Bivort. Die hier vorliegende ist sie eher birnförmig kreiselförmig u. nur mittelgroß, wie sie übrigens auch ist, zu nennen. 2¼" breit u. nur 1''' mehr hoch; — überhaupt scheint die Form veränderlich u. auch ihre Abrundung ist oft ungleich. —

Kelch: klein u. spitzblättrig, halboffen, in kleinerer schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: holzig, braun, oben auf u. unten einem Höcker schräg gesteckt. —

Schale: glatt, gelblich grün, später blaß citronengelb, hie u. da noch

mit etwas Grün, an der Sonnenseite schwach geröthet u. mit dunkel rothen
Punkten in dem Roth, auch mit etwas Rost um Kelch u. Stiel. —— in manchen
Jahren haben die Früchte wenig o. nichts von Röthe, sind auch feiner punktirt.
Fleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, weinigt süß, mit schwachem
Gewürz, von recht angenehmem Geschmack. ——
Kernhaus: durch feinen Körnchen angedeutet mit starken hohlen Achse. Kerne
länglich, mit nicht vielen gelbbraunen kleinen Kernen, oben mit einem Höcker
Reife u. Nutzung: Mitte 8ber u. bisweilen im 9ber. überhaupt stehe die Reifzeit, wie
bei allen neuern Früchten noch nicht ganz fest; ist eine angenehme Tafelfrucht.
Baum: ist stark hoch u. trägt reichlich; hat an seinen untern Ästen lange
Dornen, die obenhalb fehlen u. auch nicht auf den davon gezogenen jungen
Stämmen zum Vorschein kommen. — Sommerzweige olivengrün, gegen über
rothbraun, etwas wollig. —— Die Blätter sind rund, öfters ~~nicht~~ etwas herz-
förmig, öfters auch eiförmig mit halbaufgesetzter Spitze. 1¾" breit, bis
2½" lang, undeutlich u. weit nur an der Spitze gesägt, unten unterhalb schwach
wollig schiffförmig u. wellenförmig, auch die Spitze etwas gekrümmt. —
Blüthenknospen dick, rund, zugespitzt, schuppig, an der Spitze etwas
wollig. ——

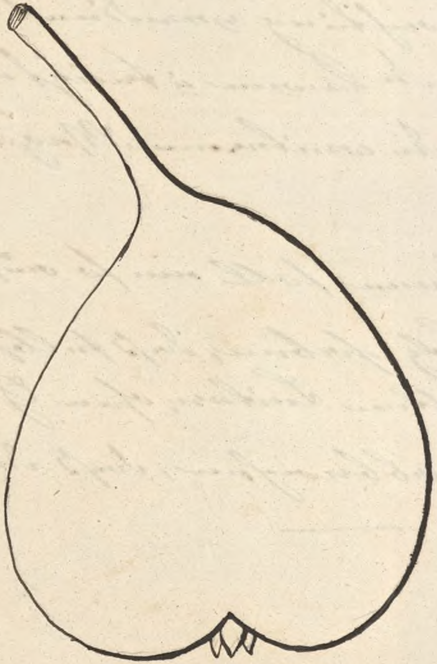
http://rcin.org.pl

K IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zweifelhafte.

No. 125. Die Unglücksbirne. *† Herbst. Ch Eckerts=birne

D: I, 2. 2.

J.



Gestalt: bauchig=kugelförmig u. kreiselförmig, mittelbauchig, 2¼" breit, 2½" hoch, in der Rundung eben, sanft oval u. eine leicht verschoben. —

Kelch: kurzblättrig, offen, mäßig eingesenkt, ohne Falten u. Rippen. —

Stiel: 1½" lang, ziemlich dünn, bräunlich, mit sanfter Erhebung zur Frucht. —

Schale: glatt mit wenig Glanz, vom Baume hellgrün, bei der Reife hellgelb mit vielen feinen Rostpunkten u. hellem Rost um den Kelch, ohne alle Röthe. —

Fleisch: weiß, zartmarkig, saftreich, voll-em süßweinigt, erfrischend, angenehm zar-

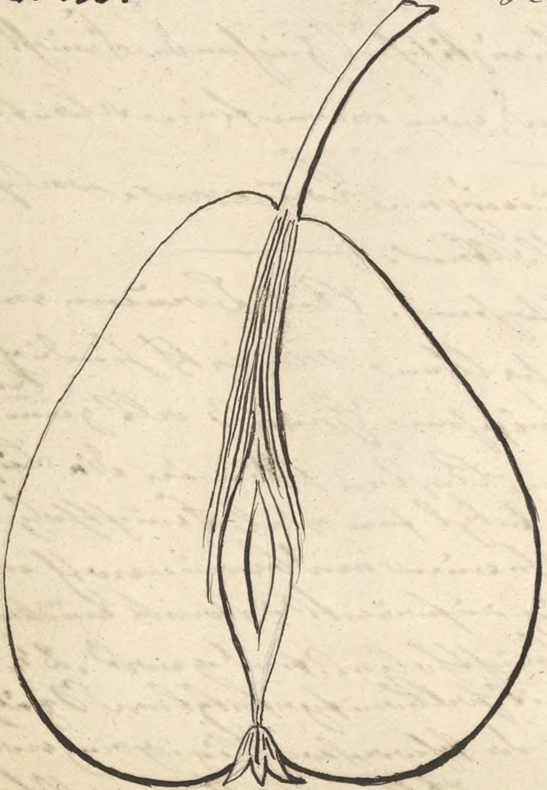
säuernd u. ganz schmelzend. —
Kernhaus: künftig noch näher zu beschreiben; Kelchhöhle, breit abgestumpft. —
Reife u. Nutzung: Reifte 1857 nach sehr heißem Sommer Mitte 8ber; eine sehr gute Butterbirne, die weiteren Beachtung verdient. —
Baum: macht eine mehr kugelige als hochgehende Krone u. trägt auch in frühesten Jahren gern u. gut. Ueber die weiteren Vegetations verhältnisse fehlen die Nachrichten. —
Bemerkung. Den Namen der Unglücksbirne soll sie so außerordentlich spröde – u. so gar leichtbrüchiges Holz haben, daß selbst stärkere Äste, welche das Anlegen einer leichten Leiter, ohne Gefahr erwarten ließen, so rasch u. unvermuthet abbrachen, daß der Besitzer des Baumes, einmal den Arm brach. —

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N.o 126. **Friedrich von Preußen.** **† Herbst.

D: II, 2. 2.
J: II. 2.

Frederik de Prusse. Sämling v. Professor van Mons. —
Frederic of Prussia. Lond. Catal: —



Gestalt: kreiselförmig, 3" hoch u. meistens eben so breit, oft auch fast ¼" weniger als die Breite. Der Bauch sitzt über ⅔ der Länge nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht flachrund zuwölbt u. so auf der dadurch gebildeten Fläche gut aufstehen kann. Nach dem Stiel zu nimmt sie mit einer Einbiegung stark ab u. endigt mit einer abgestumpften Spitze. —

Kelch: offen, spitzblättrig, liegt sternförmig auf u. sitzt in einer fast tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche bemerkbar über die Frucht herlaufen. —

Stiel: 1-1¼" lang, steht auf der Fruchtspitze etwa

eingesenkt, wird aber häufig durch eine Fleischwulst auf die Seite geschoben.

Schale: glatt in der Zeitigung ein hohes Gelb ohne irgend eine Spur von Röthe. Punkte sehr zahlreich grell ins Auge fallend. – Meistens sind dieselben von einem grünlichen Schimmer umgeben, daher die Schale stellenweise wie grün marmorirt erscheint u. somit ein charakteristisches Zeichen der Frucht ist.

Fleisch: weiß, körnigt, saftvoll, halbschmelzend, von einem [illegible] weinsäuerlichen Zuckergeschmack. –

Kernhaus: groß, mit hohlen Achse u. geräumigen Kammern, welche große, lange spitzige, gutfarbige Kerne enthalten. –

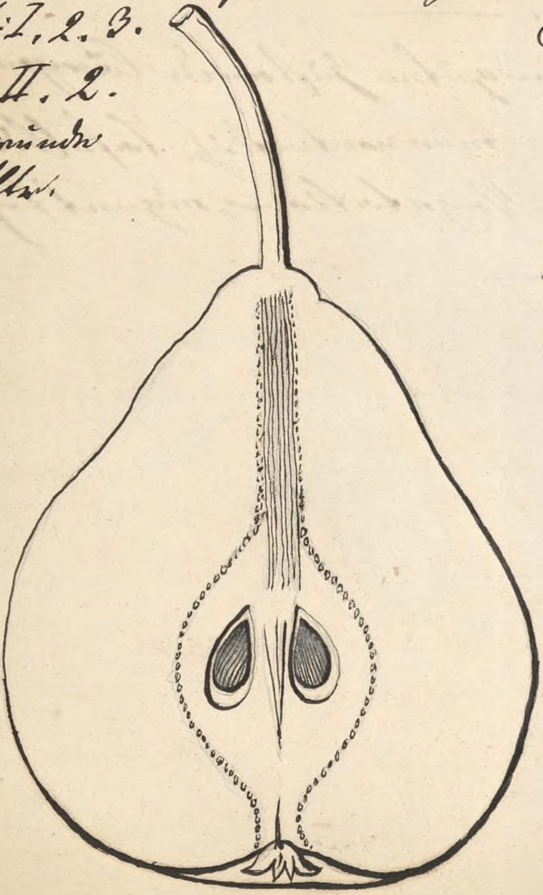
Reife u. Nutzung: zeitigt im 8ber u. hält sich 4 Wochen. Am Baume reift sie nach u. nach, so daß man länger denn einen halben Monat hindurch Früchte abnehmen u. genießen kann. Sowohl zum frischen Genuß als zum Dörren

Baum: wächst sehr stark, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft u. bildet eine pyramidalische, dicht belaubte Krone; setzt sehr viel Fruchtholz an das bald u. jährlich trägt. – Sommertriebe sind rund braun und braunroth mit starken weißgrauen Punkten besetzt. Das spitzförmig aufwärts u. stark rückwärts gebogene Blatt ist ganzrandig. – Die Blätter des Fruchtholzes sind groß, 2 1/4" breit, 3 1/4" lang, eirund, oft etwas herzförmig mit halbaufgerichteten Spitzen, glatt, doch am Blattrande u. an den Rippen fein u. schwachwollig, ganzrandig, sehr dunkelgrün. – Verkümmerte fadenförmige Afterblätter nicht häufig, fallen schon vor Eintritt des Herbstes ab. – In manchen Lagen verdient angepflanzt zu werden. –

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige

No 127. Liegel's Herbstbutterbirne. ** Herbst.

D: I. 2. 3.
J: II. 2.
eirunde
Blätter.



Gestalt: etwas unbeständig, eiförmig oder eirund, meist jedoch etwas kegelförmig, mittelgroß, 2¼" breit, 3 hoch, unter günstigen Umständen 2¾" breit, 3" 1''' hoch. —

Kelch: offen, häufig etwas geschnürt, in enger, etwas flacher Senkung, mit oft fortlaufenden Erhabenheiten. —

Stiel: holzig, bis 1¼" lang, meist krumm, durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt. —

Schale: dick, nicht gut genießbar, mattgrün, später hellgelblich-grün, mit zimmtfarbigen Punkten u. vielen dunkelbraunen dicken rauhen Rost, womit fast die ganze Schale überkleidet ist. —

Fleisch: gelblich- oder gräulichweiß, fein, sehr saftig, wasserhaft butterhaft, von delicatem feinweinigem gewürzreichem Zuckergeschmack. —

K III

nach Liegel dem der Rothen Isembart ähnlich. ——

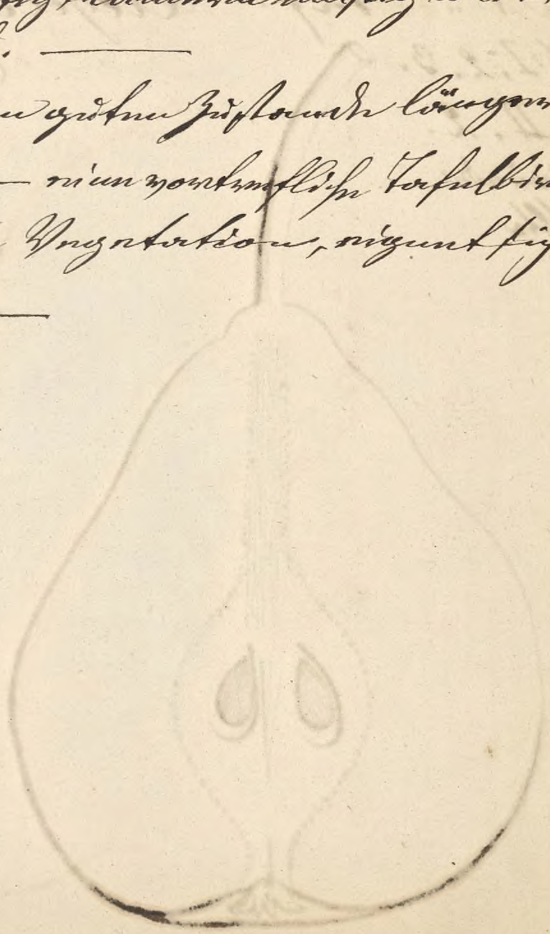
Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig; Kammern mäßig weit; Kerne dunkelbraun, vollkommen, länglich eirund. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im halben 8ber, hält sich im guten Zustande länger als 6 Wochen, wird dann weich u. später teigig – eine vortreffliche Tafelbirn.

Baum: wächst gemäßigt, hat eine sehr kenntliche Vegetation, eignet sich zur Pyramide auf Wildling besonders gute. ——

Sommertriebe röthlich gelbbraun mit etwas mehreren feinen weißgelben Punkten. ——

Blätter – eirund, mit nicht zu langer meist auslaufender Spitze, glatt, fein = etwas stumpf= gesägt, am Rande etwas wellenförmig, 1½" breit, 2¼" lang. Stiel bis 1¾" lang, oft ge= röthet. —— Blüthenknospen klein, kurz= kegelförmig, stumpfspitz, kastanienbraun. —

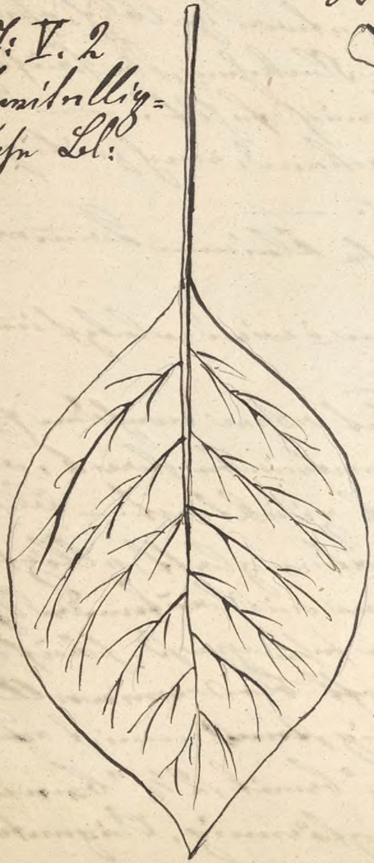


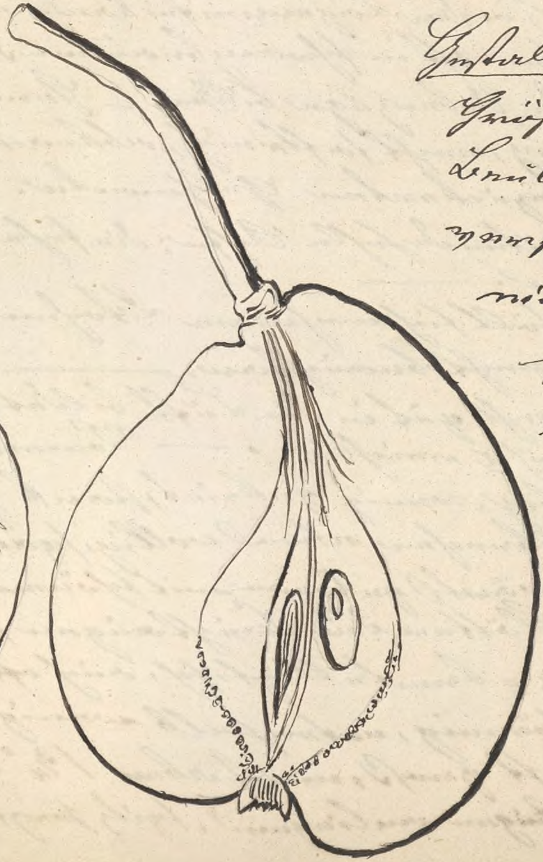
K. III.[ter] Längliche Herbst=Zuckerbirne. Ord: 2. b. (a) Mürbfleischige

N° 128. Grüne Herbstapothekerbirne. ++. 8ber

D: III. 3. 2. Bonchretien vert. —

J: V. 2
breitellip=
tische Bl:





Gestalt: scheint sehr veränderlich u. so auch Größe; — die meisten Früchte sind durch Beulen zu unregelmäßigen Formen verschoben. Bei den regelmäßigeren einer Apothekerbirne ähnlichen Früchten sitzt der Bauch 2/3 nach dem Kelche hin, und von da die Frucht sich abrundend glatt zurundet wölbt und sich nach dem Stiele hin keine Einbiegung macht u. mit stark abgestumpfter Spitze endigt. —

Kelch: spitz, grün, offen sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, aus der sich oft mehr

starke u. breite Beulen absetzen u. unregelmässig schönen Flächen, nach dem Kelche hin verdrängend) über die Frucht hinlaufen. ——

Stiel: holzig, stark gekrümmt, verhältnismässig lang, bis 3'', sitzt allermeist in einer seichten Höhle mit einigen Beulen umgeben. ——

Schale: stark, vom Baume grasgrün, in der Lagerreife kaum etwas gelblich, ohne alle Röthe; Punkte sehr zahlreich, bestehen oft in schwarzbraunen Fleckchen, die häufig zusammenfließen u. schmutzig aussehende Ueberzüge bilden. – Geruch fehlt. ——

Fleisch: etwas gelblich-weiß, grobkörnig, nicht saftreich, abknackend, rauhzellig schmeckend, von schwachzimmtartigem gezuckerten Geschmacke. ——

Kernhaus: hat keine u. nur unbedeutende hohle Achse; die sehr kleinen Kammern enthalten allermeist taube Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im 8ber hält sich mehrere Wochen u. wird zuletzt innen roth faul; ist für den Haushalt nicht brauchbar. ——

Baum: wächst frech u. wird sehr hoch geht gut in die Luft bildet aber nach dem Ende der Aeste hängendes Holz, trägt früh u. reichlich. — Sommertriebe stark, olivenfarbig u. bräunlich-olivenfarbig, wenig gekniet, stark punktirt. — Blatt der Sommertriebe groß, beim Aufbrechen etwas wollig, später glatt, elliptisch, schiffförmig aufwärts u. stark rückwärts gebogen mit schöner auslaufender Spitze eingezahnt u. nur gerandelt. — Blätter der Fruchtaugen sehr groß, häufig 3'' breit u. 5'' lang, mehr eiförmig u. breitelliptisch, auch oft blos eirund-elliptisch, bisweilen auch rundlich u. herzförmig, unterhalb wenigstens meist etwas wollig; gewöhnlich ganzrandig, oft gesägt, meist aber 1¾'' bis 2½'' breit. Afterblätter pfriemenförmig, Augen anliegend, spitz herzförmig. Augenträger ziemlich flach. ——

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige

No 129. Die Thouin *† Herbst. (: Herzog van Mons :)

Bergamotte Thouin.

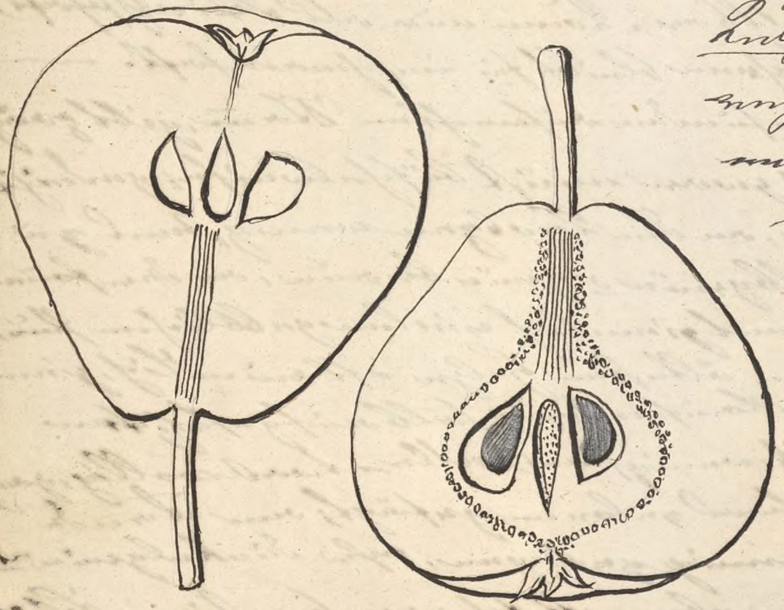
D: II. 2(1). 2.
J: III. 2.
eiförmige
Blt.

Gestalt: bergamott= u. abgestumpft kreiselför=mig, 2¼" breit u. ebenso hoch doch öfters niedriger.

Kelch: klein, hornartig, hartschalig, offen, auf=gesetzt, etwas wellig, in weiten flachen, meist mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung oft auch ganz flach stehend. —

Stiel: dünn, gelbgrün, holzig, 1" lang, wie eingesteckt, oft auch mit etwas Fleisch umringelt. —

Schale: glatt, hellgrün, stellenweise gelbgrün u. grüngelb mit dunkelgrünen feinen Punkten u. Flecken, u. mit hellbraunem Rost um den Kelch. —



Fleisch: weiß, körnigt, halbschmelzend, wein=

schend, selten schmelzend, von süßem mit schwachgewürztem Geschmack
der mehr dem der Sommerzuckerbirnen, als dem der Bergamottbirnen
ähnlich ist. ——

Kernhaus: mit ziemlich viel starken Körnchen umgeben, Kammern weit,
muschelförmig, mit wenigen nicht großen braunen, mit einem kleinen Hö-
cker versehenen Kernen; die Achse ist nur wenig hohl. ——

Reife u. Nutzung: Mitte 8br, 3 Wochen haltbar. Kann nur als Wirthschafts-
frucht verwendet werden. In meisten Jahren bleibt sie unschmackhaft. ——

Baum: wächst sehr stark, macht einen gesunden ansehnlichen Baum, gibt gerad-
stiege Pyramiden, trägt sehr fleißig u. zwar meist büschelweise, gedeiht
auf Quitte. — Sommerzweige wollig, an den Knospen wenigstens zu
bemerken, oben meist verdickt, gelbgrün u. grünbraun, an der Sonnen-
seite etwas röthlich, oft fast schwärzlich mit ziemlich vielen gelblichen Punk-
ten. — Die Blätter sind eiförmig, am ältesten Holze oft rundlich, ziem-
lich stark zugespitzt, mit der etwas auslaufenden u. halbaufgerichteten
Spitze 1¾" breit – 3" lang, unterhalb wenigstens alle etwas wollig, ganz-
randig oder nur noch ~~oben~~ wenn sie etwas gelernt gesägt; am Rande
leicht wellenförmig, die Spitze sichelförmig gebogen, sehr dunkelgrün u.
glänzend, oft groß, auf der Mittelrippe oben oft schwarz borstig. — Blüthen-
knospen mäßig groß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, mit etwas klaffender
Spitze u. den borstigen Deckblättern, dunkelbraun, an der Spitze oft etwas
weiß u. gelb wollig. ——

Königliche Herbst=Tafelbirne. Ord: I. 6. Zartfleischige.

N° 130. K. III. Haffners Butterbirne. Beurré Haffner. Haffners Graubirne, grauer Butterbirne.

Dochnahl N° ~~574~~ 676.
**!++. D: I, 3. 2. J: II. 2. ziemlich L.

Gestalt: birnförmig, oft ziemlich rund, nach dem Kelche zu kugelförmig, mittelgroß, 2" breit u. 2½" hoch.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, braun, oft fehlend, halb, weit offen, obenauf aufsitzend.

Stiel: dünn, holzig, braun u. graubraun, kaum ¾" lang, welkend, obenauf u. schief stehend neben einem Höcker.

Schale: etwas stark u. rauh, gelblich grün, später grüngelb, mit vielen gelblichgrau erhabenen Punkten u. warzigen Rostflecken, auch mit zusammenhängendem Rost um Kelch u. Stiel, an der Sonnenseite oft schön carmin geröthet, und durch den anhaftigen Rost, in welchem weißliche Punkte vertheilt sind, etwas gemindert.

Fleisch: weiß u. gelblichweiß, feinkörnig, sehr saftig, schmelzend, butterhaft, von sehr angenehmem weinsüßem, etwas der Beurré gris ähnlichem, erhabenem Geschmack.

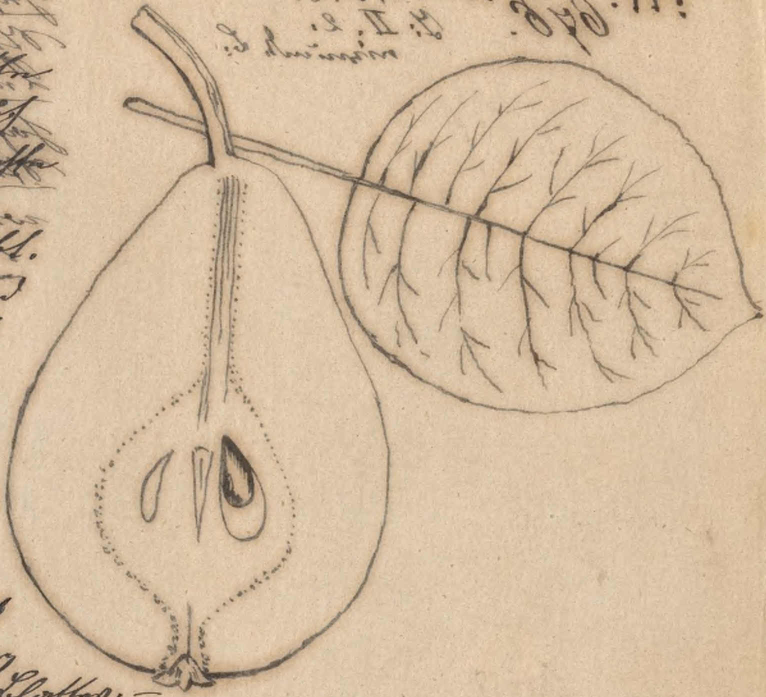
Kernhaus: mit graulichgrün, etwas körnigen Körnern umgeben, schwach hohlachsig, große Kammern mit meist großen vollkommenen gelbbraunen, ziemlich stark gespitzten Kernen.

Reife: Mitte 8ber, 4 Wochen haltbar. Eine sehr vorzügliche Tafelfrucht, die allgemeine

Verbreitung verdient; da sie kaum einigermaßen für die nicht überall gedeihende Graue Herbstbutterbirne eintreten.

Baum: trägt zeitlich, weil man die Blüthe nicht empfindlich ist, gedeiht auf Quitte wie auf Hochstamm in jeder Lage, wächst üppig u. die Früchte bilden sich immer gut aus.

Blätter: sind so lange der Baum kräftig treibt, am Tragholze u. unten am Sommerzweige einen 2" breit, bis 3" lang mit auslaufender Spitze, oft fast rundlich u. lang gespitzt, bisweilen herzförmig; glatt, sehr unbehaart u. stark geädert. Am Sommerzweige sind sie gewöhnlich stark lanzettförmig u. schiffförmig: am Tragholze mehr flach, doch [illegible] in [illegible] Ränder, [illegible] Mittelrippe [illegible] faltig aufgeworfen u. gebogen, die Ränder stark fein gesägt, dunkelgrün u. glänzend. Blattstiel kurz bis 1¼" lang, dick, steif, gelbgrün, wie die Mittelrippe des Blattes. —



Blüthenknospen: groß, länglich kegelförmig, stumpfspitzig, kastanienbraun mit schwarzlichen etwas klaffenden Deckblättern. Sommerzweige: etwas kurz, gewöhnlich braun, gegen oben olivenbraun, oben violettroth mit vielen weißlichen feinen, schmutzigweißen Punkten. Augen: dunkelbraun, spitz, wenig abstehend. Mit der Herbstbutterbirne hat die Frucht in der Färbung etwas Ähnlichkeit.

http://rcin.org.pl

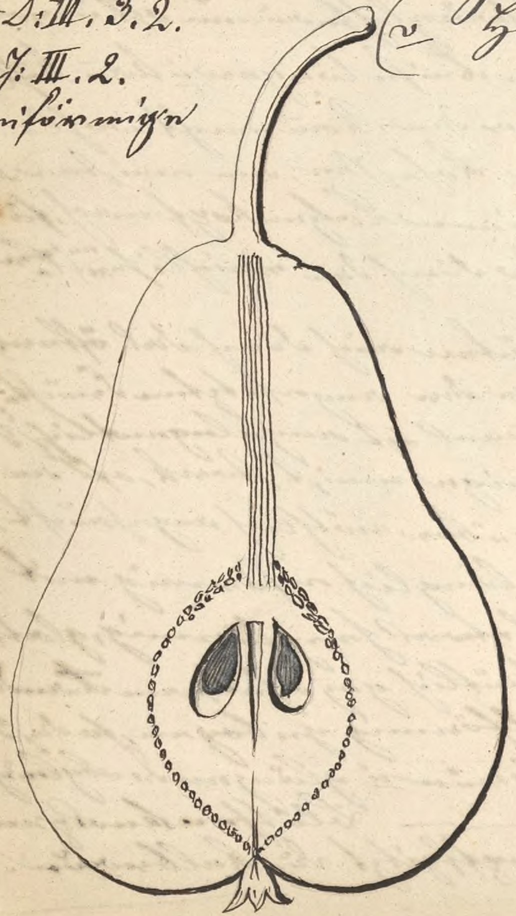
Skopówki

K. IX. Längliche Herbst-Wirthschaftsbirnen Ord: 1. a. halbfleischige

No 131. Die Hammelsbirne. ††! Herbst.

D: III. 3. 2. (v. Hammelstock:)

J: III. 2. eiförmige



Gestalt: birnförmig u. länglich kugelförmig, oft etwas kürzer nach dem Stiele zu gebaut, auch öfters mehr dickbauchig, 2½ – 2¾" breit u. bis 3¾" lang, meist sehr ungleichmäßig in Form u. Größe. —

Kelch: kurzblättrig, halboffen, aufsitzend u. in einer kleinen schüsselförmigen Einsenkung. —

Stiel: holzig, braun, ziemlich stark u. lang, oben wie eingedrückt u. neben einem Höcker sitzend. —

Schale: gelbgrün, später grünlichgelb u. citronengelb, meist mit schönem karminfarbigem Roth an der Sonnenseite, mit feinen bräunlichen Punkten u. dem Gelb auch mit etwas Rost am Kelch u. Stiel. —

Fleisch: gelblichweiß, etwas grobkörnig u. um das Kernhaus steinig, doch zerfließend, anfangs schwach zu

bernsteinfarben; völlig reif: so das sie einen bemerklichen zu werden beginnt; sehr
reich gutem, schwach zimmtartig gewürztem Geschmack. ——

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, etwas hohlachsig. Kammern klein, mit länglich eirunden, mit einem kleinen Höckerchen ausgestatteten, gelblich- u. schwärzlichbraunen oft unvollkommenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Mitte bis Ende 8ber, doch hält sie sich im Keller länger u. kann kühl aufbewahrt durch den 9ber, oft selbst noch im 10ber benützt werden. Kann nicht wohl Michaelis abgenommen werden u. welkt nicht. Dient noch zum Kochen, am meisten aber zum Dörren u. Schälen. Gekocht steht sie zwar den kleinen Salzenkopf nach, färbt sich auch nicht so hübsch braun, ersetzt aber das Aussehende durch den vorzüglichen Ertrag, den die Bäume liefern. ——

Baum: wächst stark schön pyramidal, wenn die Krone später auch durch das öftere wiederkehrende Abbrechen des Holzes wegen der Menge der angesetzten Früchte mehr rundlich wird. Die Anpflanzung dieses Birnbaumes ist angelegentlichst allen Gartenfreunden zu empfehlen. —— Sommerzweige meist stark, oft an der Spitze verdickt u. stufig, dunkelolivengrün, gegen oben röthlich angehaucht, mit mehreren gelblichweißen Punkten. —— Blätter länglich eiförmig mit meist auslaufender Spitze $1\frac{1}{4}$ – 2" breit, $2\frac{1}{4}$ – 3" lang, oft etwas herzförmig, glatt, etwas weitläufig u. besonders nur nach der Spitze hin deutlich gezahnt, am Rande etwas schiffförmig, u. das Blatt selbst meist halbzirkelförmig gebogen, so daß die Spitze einwärts nach oben steht, ziemlich dunkelgrün u. glänzend, obgleich die Adern ziemlich sichtbar sind, im Ganzen groß. —— Blüthenknospen ziemlich groß, mehr rund als kegelförmig, stumpfspitzig, dunkelbraun.

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No 132. Französische Russelet.

Jahn. **!+. D: I. 3. 2. J: IV. 2.
Dochn. [illegible] Bl:

Gestalt: [illegible], nach dem Stiele zu kegelförmig 2" 1''' dick und 1½''' breit, 3" lang, bisweilen auch bis ½" kürzer.

Kelch: klein, aber breitblättrig, aufrecht, offen, flach stehend;

Stiel: braun u. grün gefleckt, ½ – ¾" lang, mit [illegible] [illegible]

Schale: glatt, hellgrün u. später licht grüngelb mit [illegible] [illegible]

dunklerem Roth umgeben sind u. [illegible]

Kelch u. Stiel.

Fleisch: weiss, [illegible], butterhaft, von sehr delikatem [illegible] süssem [illegible] Geschmack.

Kernhaus: klein, mit sehr feinen [illegible] Kämmern umgeben, mit kleinen gelbbraunen Kernen.

Reife: Mitte bis Ende 8br doch in warmen Sommern, schon Anfangs 8br

http://rcin.org.pl

Dieser Baum ist wegen seiner vorzüglichen Tafel-
frucht und würde selbst wenn seine Früchte
zweiten so groß, wie sie eben vorliegt.

Baum: wächst schön u. kräftig doch nur als
Pyramide und Zwergbaum.

Blätter: elliptisch oft ziemlich länglich mit
halbaufgesetzter Spitze $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$" breit $2\frac{1}{2}$" lang.
Kleinere Blätter oft lanzettförmig, glatt,
scharf u. grob gesägt, etwas schüsselförmig, an
der Spitze etwas sichelförmig, dick u. steif
meist langgestielt.

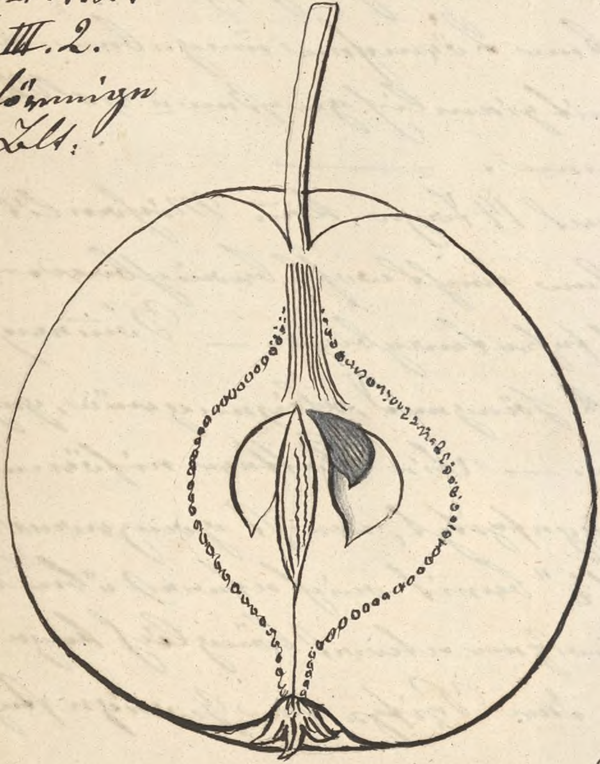
Blüthenknospen: länglich kegelförmig, stark
zugespitzt, doch nicht gewendet abstehend mit kur-
zen etwas klaffenden Schuppenblättern,
dunkelbraun.

Sommerzweige: grünlich gelbbraun mit
wenigen feinen weißen Punkten.

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirne. Ord: 2. 6. Mürbfleischige.

No 133. Donauers Bergamotte *† Herbst.

D: II. 1. 2.
J: III. 2.
eiförmige Zlt:



Gestalt: wirklich bergamottförmig d. h. rundlich, nach dem Stiele zu stark abgestumpft spitz, vom Durchmesser breiter 3" breit, 2¾" hoch, vom Kelche an ¼" kleiner. In der Rundung oft ungleich, in dem der Bauch auf einer Hälfte der Frucht oft mehr hervortritt.

Kelch: hartblättrig, gelbbraun, hornartig, halboffen u. geschlossen, in weiter schüsselförmiger Einsenkung, mit etwas Falten umgeben.

Stiel: steif u. holzig, gelbbraun, in einer kleinen trichterförmigen Höhle.

Schale: glatt, citronengelb mit schwachem orangefarbigem Anflug auf der Sonnenseite u. mit feinen Punkten u.

feinen Punkten u. am Kelch u. Stiel auch mit etwas gelblichem Rost. ——

Fleisch: mattweiß, etwas körnig, halbfein, halbschmelzend u. rauschend, doch saftig von recht gutem, nicht gerade zu süßem, etwas melonenartigem Geschmack. ——

Kernhaus: mit nicht zu vielen, auch nicht zu starken Körnchen umgeben, die Achse ist hohl, die Fächer sind flügelförmig mit ziemlich großen u. vollkommenen, schwarzbraunen, breit eirunden Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift Mitte bis Ende 8ber dauert 14 Tage, kann möglichst genutzt werden. Welkt nicht. Zu allen Zwecken recht wohl brauchbar. ——

Baum: wächst gut, geht hoch u. baut sich schön ist auch sehr tragbar. — Sommerzweige in der Jugend windenartig, hellgelblich u. stark hängend, olivengrün, gegen oben grünlichgelb mit schmutzigweißen Punkten. — Die Blätter eiförmig u. länglich eiförmig, auch elliptisch, nicht langgespitzt, meist ganzrandig u. gewellt u. undeutlich gezahnt, glatt, bis 1½" breit auch etwas über 2½ lang, nicht sehr dunkelgrün. —— Blüthenknospen etwas länglich kegelförmig, ziemlich spitz, röthlich braun die an der Spitze der Zweige stehenden oft gelbbraun wollig. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No. 134. Die Noirchain *. Herbst.

D: I. 2 (3) 2.
J: IV. 2
elliptische Blr

Gestalt: hochaussehend, stark abgestumpft kegelförmig, um den Kelch halbkugelförmig, nach dem Stiele zu oft ohne Einbiegung mit starkem oft breit abgestumpfter Kegelspitze endigend, 2½" breit, 3–3½" hoch; auf Hochstamm 2" breit u. 2½" hoch; oft einmal auch nach dem Stiele zu kugelförmig. —

Kelch: kurz, spitz, hartschalig, offen, flach u. breit eingesenkt. —

Stiel: braun, nach dem Baume zu grüngelb, etwas fleischig, 1" lang, ziemlich vertieft zwischen den 2 ungleich erhobenen Hälften der Spitze. —

Schale:

Fleisch: mattweiß, übergelblich, körnigt, doch ganz schmelzend, von ein gewürzhaften, süßweinsäuerlichen, der Beurré gris ähnlichen Geschmack.—
Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kerne länglich ovalförmig, mit schwarzbraunen, nicht zu großen oben mit einem kleinen Zöpfchen versehenen Kernen.—
Reife u. Nutzung: reift Ende 8ber u. Anfang 9ber hält einmal auf kaum 8 Tage u. wird alsdann schnell teig u. weich; sie wird nur in guten Jahren schmelzend. Diese Birne dürfte entbehrlich sein.—
Baum: wächst lebhaft, wird bald u. reichlich tragbar u. gedeiht auch auf den Quitten.— Sommerzweige etwas gebogen, doch nicht gerade stufig, gelblich- u. röthlichbraun mit ziemlich vielen gelbweißen Punkten.—
Blätter elliptisch, oft ziemlich länglich mit nicht langer Spitze, 1 3/4" breit, 2 3/4 lang, glatt, etwas fein- u. stumpfgesägt, weich flach, licht grün.— Blüthenknospen klein, kurzkegelförmig, fast halbrund, wenig spitz, kastanienbraun.—

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 135.

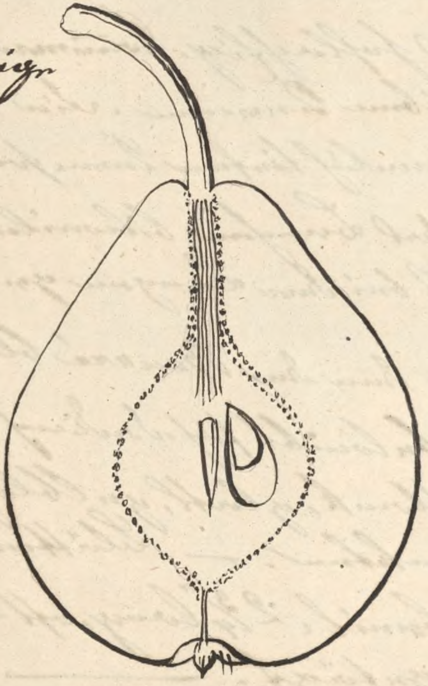
Der Onkel Peter *† Herbst. (Herzog van Mons.)

Uncle Pierre.

D: II, 3. 2.

J: III. 2.

eiförmige Zlt.



Gestalt: kugelförmig, der Langen grünen Herbstbirne ähnlich, um den Kelch wenig abgeflacht, nach dem Stiele zu stark u. schnell abnehmend=stumpfspitz. 2" breit u. 3" lang, oder ~~öfters~~ ~~auf~~ eirund, nach dem Stiele zu kugelförmig. Sie baut sich öfters weniger lang, macht auch bisweilen eine kleine Einbiegung nach dem Stiele zu. —

Kelch: hartschalig, sternförmig, flach eingesenkt. —

Stiel: holzig, 1" lang, oben auf, wie eingesteckt, häufig neben einem Fleischwulste. —

Schale: etwas wie fettig, grasgrün, später

grünlichgelb, selten mit etwas undeutlicher Röthe, doch mit sehr zahlreichen feinen dunkelgrünen Punkten. —

Fleisch: weißlich, fein, saftvoll, butterhaft, von gewürzhaftem fein zimmtartigem Zuckergeschmack, wie der der Langen grünen Herbstbirne. —

Kernhaus: durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachsig. Kammern muschelförmig mit schwarzen lang zugespitzten, oft tauben Kernen. Die Kelchröhre setzt sich als schwarzer Faden bis zu dem ziemlich tiefen Kernhaus fort.

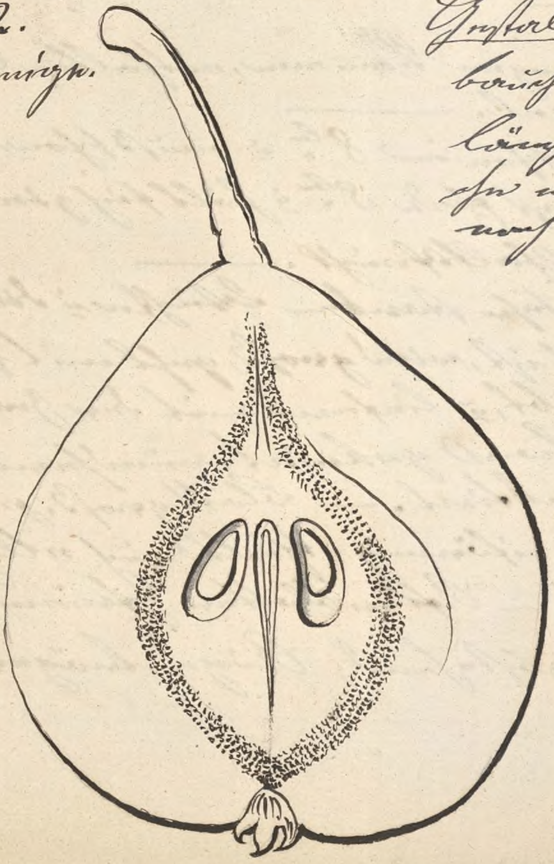
Reife u. Nutzung: Ende 8br., 14 Tage, es macht sich das Brechen bisweilen früher nöthig, um schnelles Teigwerden zu verhindern. Ist bei der Langen grünen Herbstbirne entbehrlich. —

Baum: wächst nicht stark, gleicht in der Vegetation dem der Beurré blanc, macht starkabstehende, schlanke Seitenzweige, belaubt sich ordentlich dicht, u. liefert bald Früchte. — Sommerzweige schlank, glatt, gelblichledernfarben mit vielen braunen, länglichen Punkten. — Blätter eiförmig mit oft einer kurzen feinen Spitze, $1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{3}{4}$" lang, oft etwas herzförmig, glatt, ganzrandig oder undeutlich gesägt. —

K. IV. (III). Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2.b. Mürbfleischige.

No 136. Wittenberger Glockenbirne. ++. 8br. 9br.

D: III. 2. (3). 2.
J: III. 2.
eiförmige.
Lb.



Gestalt: 3" breit, 3–3½" hoch, meist ein schönes rundlich=dick=bauchig kreiselförmig; oft auch durch einen etwas verlängerten Kelchspitze mehr länglich. Nach dem Stiel zu nimmt sie oft mit hochgewordenen Linien so ab, daß sie noch gut steht; nach dem Stiele macht sie bald eine stumpfe, bald auch unbedeutende Einbiegung, kreiselrund auf einer Seite, u. endigt mit dicker wenig abgestumpfter, oft auch etwas mehr verlängerter Spitze.

Kelch: halboffen, ziemlich stark, durch Beulen häufig verschoben u. wie etwas geschnürt, sitzt ziemlich tiefer Senkung, oft mit starken Beulen umgeben u. auch über die Frucht laufen flache ziemlich breite Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, meist holzig, 1¼–1½" lang, sitzt wie eingedrückt, u. ist mit einigen kleinen Beulen umgeben.

Schale: stark, glatt, vom Baume gelblichgrün in der Reife schön citronengelb. Die Sonnenseite ist

http://rcin.org.pl

mit einem dunkeln rundartigen, später freundlicher werdenden Roth leicht verwa-
schen, das bei beschatteten häufig fehlt. Punkte stark u. sehr zahlreich, u. auf der Sonnen-
seite oft mit carmoisinrothem Ringelchen umgeben. Geruch ist schwach. —

Fleisch: mattweiß, etwas gelblich, grobkörnig, nicht sehr saftvoll, selbstschmelzend, von
angenehmem etwas würzigem Zuckergeschmack. —

Kernhaus: klein, hat hohle Achse; die für die Frucht engen Kammern, enthalten lange
meistens taube Kerne. Kelchhöhle breiten Kegel. —

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt in warmen Jahren schon im 8ber u. muß schon vor
Michaelis gebrochen werden, meistens kommt sie erst Ende 8ber u. hält sich ziemlich
lange, welkt auch nicht. Eine sehr achtbare Haushaltsfrucht. —

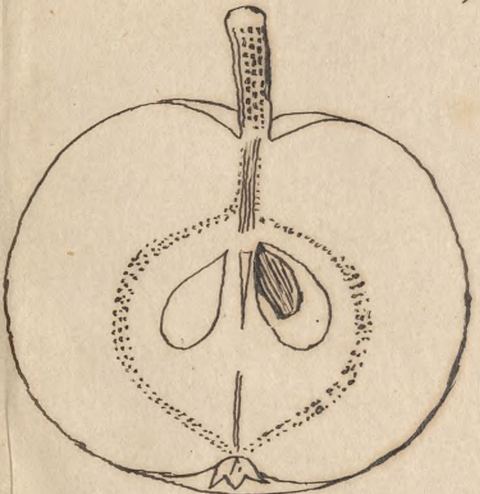
Baum: der schon in der Baumschule an seinen sehr starken Wuchse u. dunkeln
violettbraunrothen Trieben kenntlich ist, wird groß, geht mit starken
Ästen hoch in die Luft, ist schön u. dicht belaubt, u. liefert mit der Zeit reiche
Ernten. — Sommertriebe dick u. lang, etwas gekniet, rundherum wie
gelbbraunroth, weiß u. in die Augen fallend punktirt. — Blatt groß, ziemlich
flach ausgebreitet, theils herzförmig u. mehr eiförmig, theils auch elliptisch,
mehr aber gerändelt als ganz fein gezahnt. — Afterblättchen pfriemenför-
mig. — Augen stark u. dick, kegelförmig, abstehend; Augenträger ziem-
lich stark. —

No. 137 Darmstädter Bergamotte. Rundliche. Herbst-Tafelbirne Ord. 1, b. zartfleischige.

** ! + G. Beurré de Darmstadt.

Darmst. Butterbirne.

K. IV. D: I, 1, 2 J: VI, 2. lanzettförmige Zll.



Gestalt: rundlich bergamottförmig, oben sehr flach gewölbt, oder auch etwas schmäler gewölbt [?], gewöhnlich in dieser Hälfte etwas mehr nach dem Stiele zu abnehmend, oft ebenso auch, wie sie hier gezeichnet ist, gestaltet [?], meist 2¼" hoch u. von gleicher Breite.

Kelch: meist klein, kurzblättrig, oft hornartig, auch öfters blattlos, offen in schwacher schüsselförmiger Vertiefung.

Stiel: ½ bis ¾" lang, ziemlich dick u. stark, bräunlichgrün oft wenig und grau punktirt, in einer engen oder auch unebenen [?] Vertiefung.

Schale: hellgrün, später gelbgrün u. grünlichgelb, ohne Röthe, mit zerstreuten [?] schmutzig gelbbraunen Rostflecken [?] ..., später bräunlichen Punkten, ohne Röthe.

Fleisch: weiß, fein, butterhaft, zart, schmelzend [?], von erhabenem, süßweinigtem, etwas an Chatelleraultigen [?] Bergamottgeschmack.

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, Kammern ... ziemlich weit, mit großen vollkommenen, braunschwarzen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende 8ber, hält sich aber meist auch selten 9ber u. ist somit mehr Herbst- als Winterbirne. Durch ihren angenehmen, gewürzhaft-süßweinigten Geschmack wird sie Alle, die sie anpflanzen, befriedigen.

http://rcin.org.pl

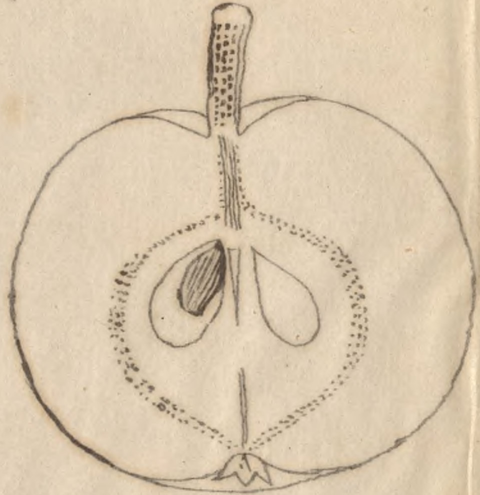
Eigenschaften des Baumes: dieser wächst gemässigt, bleibt etwas klein, doch gedrängt und ziemlich buschstämmig, gleicht im Wuchse denjenigen unserer Haupt-butterbirnen, bringt auch Tragholz und setzt schön seine [illegible] kleinen Früchte. Er ist aber leider zärtlich, [illegible], daß bei unseren [illegible] [illegible] die jungen Blätter [illegible] [illegible] [illegible]. [illegible] ist [illegible] in [illegible] [illegible] nicht [illegible].

Am meisten ist die Erziehung in Pyramidenform auf Quittenwildling anzunehmen.

Blätter: langeiförmig, 1¼ bis 1¾" breit, 1½ bis 2" lang, oft auch [illegible] [illegible] gezähnt, mit schwärzlichen kleinen Punkten an den Zahn-einschnitten, oft auch ganzrandig, etwas schiff-förmig, die meist auslaufende, oft lange End-spitze öfters auch seitwärts gerichtet.

Blüthenknospen: etwas klein, kegelförmig, sehr [illegible] zugespitzt, schwärzlichbraun.

Sommerzweige: [illegible] [illegible] [illegible] gegenüber [illegible] [illegible] [illegible], gelblichgrün, etwas [illegible], punktirt; das [illegible] Holz ist schwärzlichbraun.



K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 138.

D: III. 2. 2.
J: VI. 2.
lanzettförmige Bl:

Nikitaer Apothekerbirne. ††. 8br 9br

erzogen von Herrn Hartwiß.

Nikitaer Grüne Herbst-Apothekerbirne.

Gestalt: meist häufig stark zu bauchig 2½" breit, 3 bis 3¼" hoch. Bauch sitzt mehr nach dem Kelche u. nimmt sich noch stärker als an den Stiel ab. Um den Kelch wölben sich die zum Bauche ansteigenden Früchte noch zu u. sind so abgestumpft, daß sie noch aufstehen können; nach dem Stiele keine bemerkbaren Einbiegungen u. dicke, ziemlich stark abgestumpfte Spitze. ——

Kelch: hartschalig, offen, sitzt in enger flacher Vertiefung, aus der flache Beulen hervorheben, aber nicht sehr merklich, über die Frucht hinlaufen, die indeß

durch manche Beulen in seiner Oberfläche ziemlich uneben ist. ——
Stiel: stark, holzig, 3/4 – 1" lang, sitzt zwischen mehreren sich erhebenden Beulen etwas vertieft. — u. ist häufig zur Seite gebogen. ——
Schale: feinrauh anzufühlen, stark, vom Baume hellgrün, wird in der Lagerreife gelblicher, Röthe fehlt; zahlreiche zerstreute Punkte, feine Rostanflüge häufig.
Fleisch: matt gelblichweiß, um das Kernhaus etwas körnig, fein, im ersten Zeitpunkt schmelzartig, ziemlich halbschmelzend, v. zuckersüßem, gewürzten, etwas weinartigen Geschm.
Kernhaus: geschlossen, die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene Kerne, sind ziemlich lang, mit einem Häkchen am Kopfe. Kelchhöhle geht nur etwas herab. ——
Reife u. Nutzung: zeitigt meistens Ende 8ber u. ist für Haushalt sehr brauchbar, hält ~~st~~ sich noch 6–8 Wochen. ——
Baum: wächst in allerlei Boden in der Baumschule rasch u. gesund, trägt fast jährlich
Sommertriebe, stark wenig gekniet, nach oben nicht stark abnehmend, olivengrün, oft mehr lederngelb, ziemlich häufig, doch fein u. nicht in den Augen fortlaufend punktirt. —
Blatt meist lanzettförmig, oftmehr elliptisch, unten am Triebe häufig lanzettförmig, glatt, nicht gezahnt u. nur gewellt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen stark, nach oben vom Zweige abstehend, konisch, braungeschuppt auf vorstehenden Trägern. —
Blätter des Fruchtholzes, lanzettförmig, 1 1/4 – 1 1/2" breit, mit dünner meist sehr lang gezogener Spitze 2 3/4 – 3 1/4" lang, öfters auch elliptisch u. eiförmig, etwas undeutlich gewellt, fein u. seichtgesägt, steif u. lederartig. ——

http://rcin.org.pl

N: 139. Die Comperette.

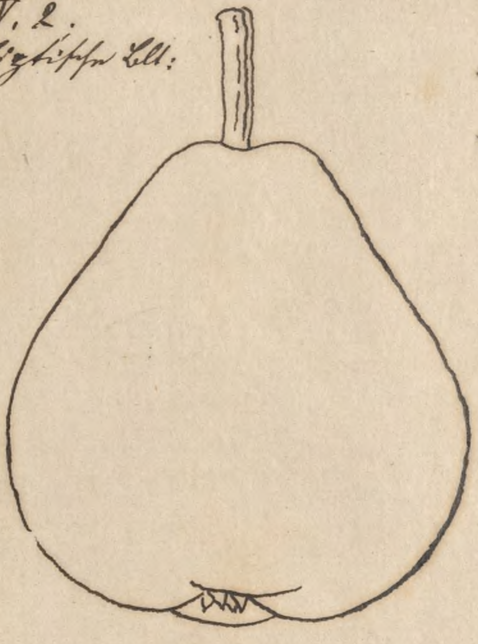
** ! † Syn: Rousselet Prince de Ligne.

K. IV (III).

D: I, 2. (3). 2.

J: IV. 2.

elliptische Blt:



Rundliche Herbst=Tafelbirn. Ord I. a. G. Zartfleischige.

~~Gestalt: gewöhnlich bergamott= u. kreiselförmig, nach dem Stiele zu stumpf kegelförmig, u. zum Theil etwas birnförmig. 2½" breit u. ebenso hoch.~~

~~Kelch: feinblättrig, ziemlich offen, schwach eingesenkt, geschw. Beulen.~~

~~Stiel: ein holzig, bis ¾" lang, obenauf, ein eingesteckt, häufig schief.~~

~~Schale: glatt, etw fettig, hellgrün, später hellcitronengelb,~~ an der Sonnenseite schwach röthlichbraun, selten etwas streifig geröthet, mit ziemlich viel Rost u. zahlreichen Punkten.

Fleisch: weiß, überfließend, butterhaft, von [illegible] herrlichen Zimtgeschmack

Kernhaus: bei starken Früchten offen, [illegible] mit geräumigen Kammern u. vielen Kernen, auch oben spitze dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende 8ber, 14 Tage manchmal auch 20 Tage. Herrliche Tafelfrucht.

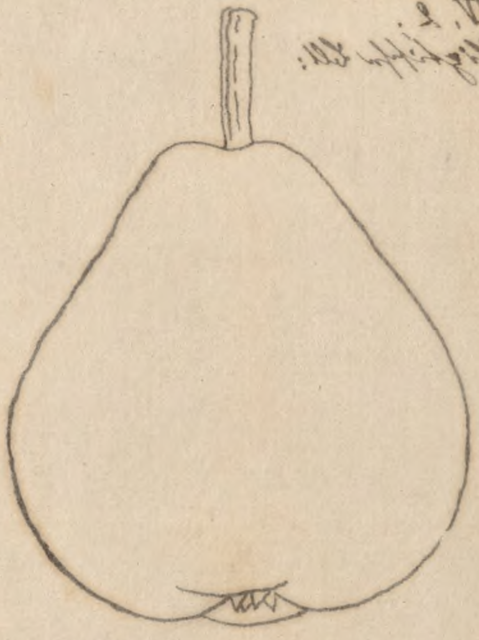
Eigenschaften des Baumes: wächst zwar in der Jugend lebhaft, läßt aber bald nach, bleibt klein, scheint gegen Kälte empfindlich, ist aber außerordentlich fruchtbar, doch bleiben die Früchte oft klein.

Blätter: elliptisch mit etwas vorstehender Spitze 1½" breit, 2½" lang, oft breitelliptisch, kleiner lanzettförmig, am

Sommerzweigen auf mittelmäßig erhaben, seitenständig, bisweilen mehr oder weniger abstehend, zugespitzt, etwas schiffförmig u. kegelförmig, ziemlich spitz u. bewimpert.

Fruchtaugen: gr. kurz kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun, an einem kräftigen ungeteilten Zweige sind sie kurz kegelförmig mit etwas abstehenden Deckblättern.

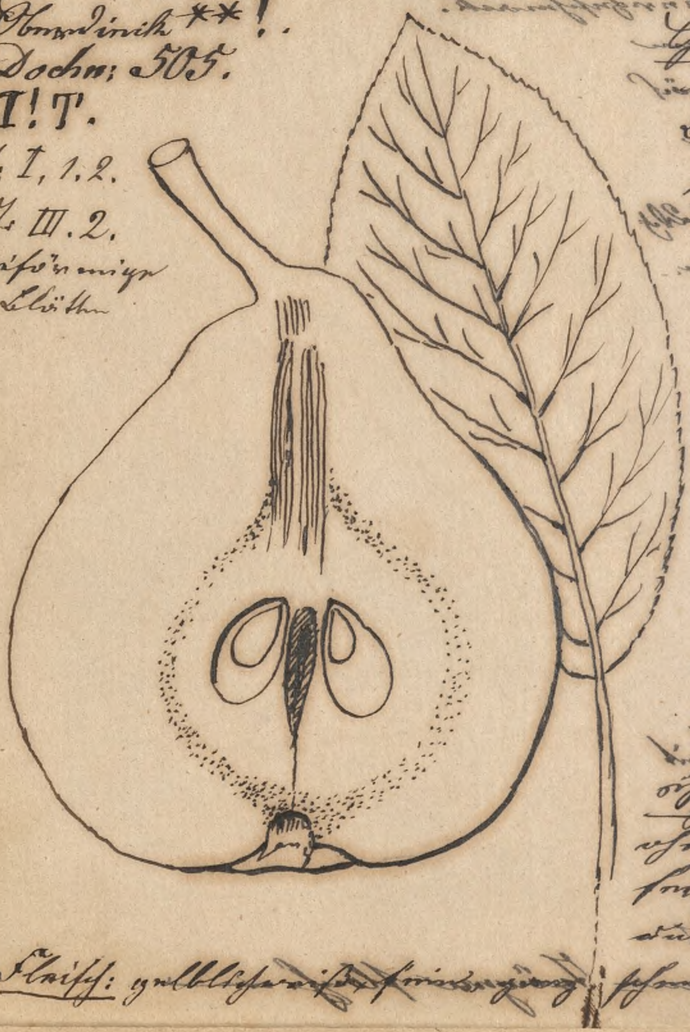
Sommerzweige: trüb grünbraun, gegen oben bräunlich grün, hellgrau u. gelblichweiß, länglich u. wenig punktiert.



No. 140. **K. III.** Löwelsche Herbst-Tafelbirne. [illegible] I, a, b; [illegible]

Boediker's Butterbirne. Bödikers [illegible]birne.

Oberdieck **!.
Dochn: 505.
I!T.
D: I, 1.2.
L: III.2.
[illegible] Blätter



Gestalt: dickbauchig kreiselförmig, gewöhnlich 2½" breit u. hoch, doch öfters 2¾" breit u. hoch auch 1''' drüber. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich glatt rund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie, meist nur auf einer Seite, merklich eingebogen, oft selbst mit flach geschweiften Linien, stark ab u. ist an ihrem [illegible] wenig abgestumpft.

Kelch: offen, oft [illegible] u. [illegible] geschnitten, [illegible] Vollkommenheit langgespitzt, meist mit ziemlich starken Ausschnitten in die Höhe stehend, sitzt in ziemlich weiter u. tiefer Senkung, aus der breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen u. die Rundung häufig etwas verschieben.

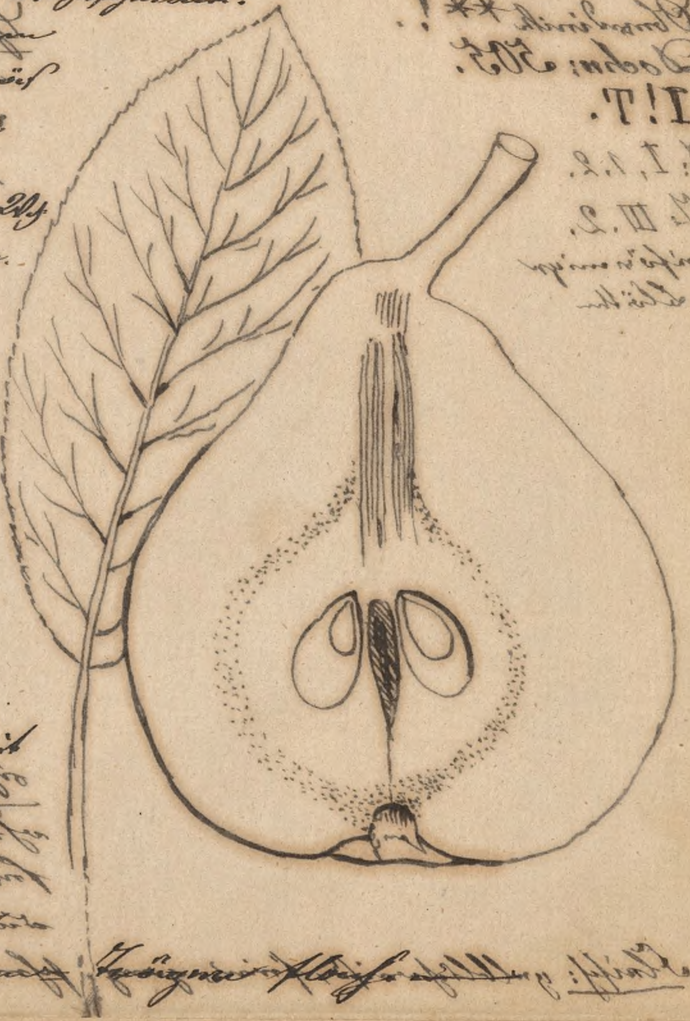
Stiel: dick, holzig, oft stark gekrümmt 1 bis 1¼" lang, durch eine Beule meist zur Seite gedrängt, sitzt in einer [illegible] u. breiten [illegible] oft die Spitze [illegible] übrig.

Schale: glatt, dick, hellgrasgrün, in der Zeitigung hellgelb, [illegible] Punkte [illegible]

Fleisch: gelblichweiß, fein, ganz schmelzend, [illegible] von [illegible] weinartigem [illegible] Safte,

http://rcin.org.pl

von erfrischendem, delikatem weinartigem Zuckergeschmack.
Baumwuchs: gedrungen, mit kurzen Ästen. [illegible]
ziemlich lang, doch flach, verhältnißmäßig [illegible]
sehr groß, ziemlich geschlossen [illegible] Kerne schwarz
[illegible]
Reifezeit: 20ten [illegible] 3 bis 4 [illegible]
Baum: wächst [illegible] ziem-
lich [illegible]
Fruchtholz [illegible]
Sommerzweige: schlank, [illegible] wenig [illegible]
oft mit [illegible]
[illegible] ziemlich häufig, [illegible]
punktirt.
Blatt: etwas schiffförmig aufwärts gebogen, glatt
glänzend, [illegible] o. länglich [illegible] ziemlich
groß, [illegible] gezahnt. Blätter des Fruchtholzes
bald lanzettlich-spitz, bald lanzettförmig o. länglich
eiförmig, mit auslaufender kurzer Spitze, 1¾" breit
bis 3½" lang, [illegible]
[illegible] glatt, [illegible]
[illegible] wellig [illegible] schiffförmig, lang
gestielt. Viel oft 2½" lang, meist aufrecht stehend.
Augen: [illegible]



[illegible] Fleisch [illegible]

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

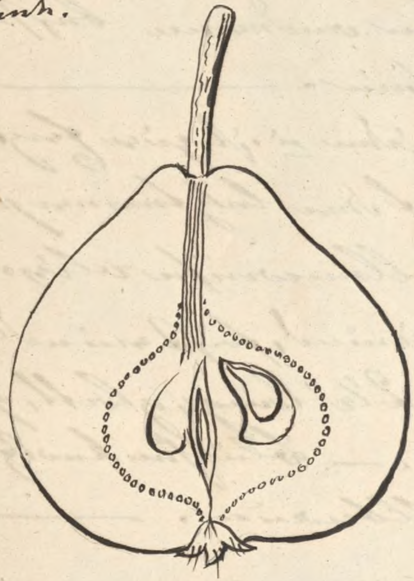
No 141. Sageret's Bergamotte. **†. Herbst. (: Herzog Sageret in Paris:)

Bergamotte Sageret.

D: II. 2. 2.

J: II. 2

eirund.



Gestalt: 2" hoch u. ebenso viel breit, rundlich, nach dem Stiele zu verlängert; — am Kelche wird sie um 1/4" größer. —

Kelch: mittelgroß aufrecht, fast oben auf, mit schwarzgrauen oft unvollkommenen Blättern

Stiel: dick, steif, holzig, schwarzbraun, obenauf etwas gewendet in Höhlchen. —

Schale: etwas fein rauh, grünlichgelb, gelbbraun punktirt u. gefleckt, an der Sonnenseite bisweilen etwas geröthet auch meist etwas Rost um Kelch u. Stiel. —

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, rauschend, höchstens halbschmelzend, aber saftig von

süßem, angenehmem Geschmack, doch ohne Vorzüge. ——

Kernhaus: mit etwas feinen Steinen umgeben, hohlachsig mit vielen länglichen schwarzen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift im Oct. Im Haushalt u. auf der Tafel brauchbar, doch dürfte die Sorte bei so vielen anderen besseren gleichzeitig reifenden Früchten entbehrlich sein. ——

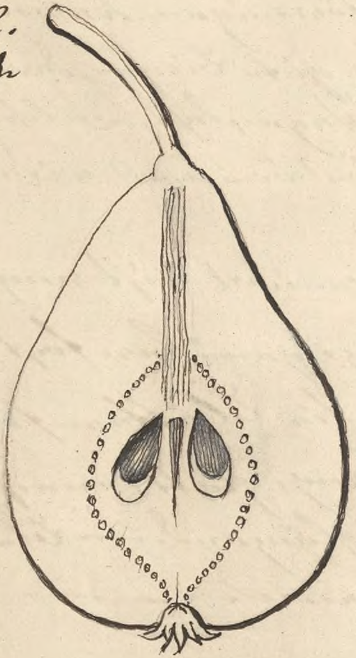
Baum: ist starkwüchsig, gibt schöne Pyramiden u. ist zur Erziehung auf Wildling wie auf Quitte geeignet, auf der letzteren jedoch fruchtbarer. —— Sommerzweige rothbraun, stellenweise oliven-grün, graulich punktirt. — Blätter sind eirund, fast rundlich, öfters auch eiförmig, kurzgespitzt, 2" breit, 2½" lang, glatt, ganz-randig, oft langgestielt. Stiel oft 2½" lang. — Blüthenknospen klein, kugelförmig, etwas stumpfspitz, hellbraun. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord.: 1.a. Ganzblättrige.

No. 142. Schöne Julie (: van Mons :) **+ Herbst.

Belle Julie. (erzogen von van Mons.)

D: I, 3. 2.
J: II. 2.
rinnende
Blätter.



Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu, oft birnförmig, an beiden Enden abgestumpft, klein, 1¾" breit, 2½" hoch, oft nach dem Stiel zu auch eingebogen, u. dem Stiel etwas eingeschnürt u. dann 2" breit u. etwas über 2¾" hoch. ——

Kelch: flach, oft fast etwas verschoben, offen, mit kurzen oder längeren, aufrecht stehenden Blättchen, welche steif u. schwarz sind. ——

Stiel: kurz, doch auch bis u. über 1" lang; dick, gelbbraun, holzig, obenauf, in kleinerer Vertiefung oder neben einem Höcker steht. ——

Schale: stark, grünlichgelb, mit vielen graubraunen, oft ganz, oder auch nur stellenweise zusammenhängender Rost, der die Schale etwas rauh macht. ——

http://rcin.org.pl

Fleisch: weiß, oder etwas grünlichweiß, fein, saftvoll, butterhaft, von sehr süßem, fein bisamartig gewürztem Geschmack. —

Kernhaus: durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, mit ziemlich großen länglichen Kammern u. gelbbraunen, länglich eiförmigen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Ende 8ber bis Mitte 9ber. Eine sehr gute Birne, deren größerer Verbreitung nur die geringe Größe im Wege steht, welcher letzteren Fehler aber durch die größere Fruchtbarkeit des Baumes wieder ausgeglichen wird. —

Baum: wächst lebhaft, geht hoch u. wächst schön pyramidal u. ist sehr tragbar. — Sommertriebe grünlich-gelbbraun, gegenüber fast schwärzlich violett, mit feinen gelblichen Punkten. Die Blätter sind eirund mit auslaufender Spitze, 1½" breit, 2½" lang, glatt, meist sehr scharfgesägt, etwas langgespitzt, sehr dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, kastanienbraun. —

http://rcin.org.pl

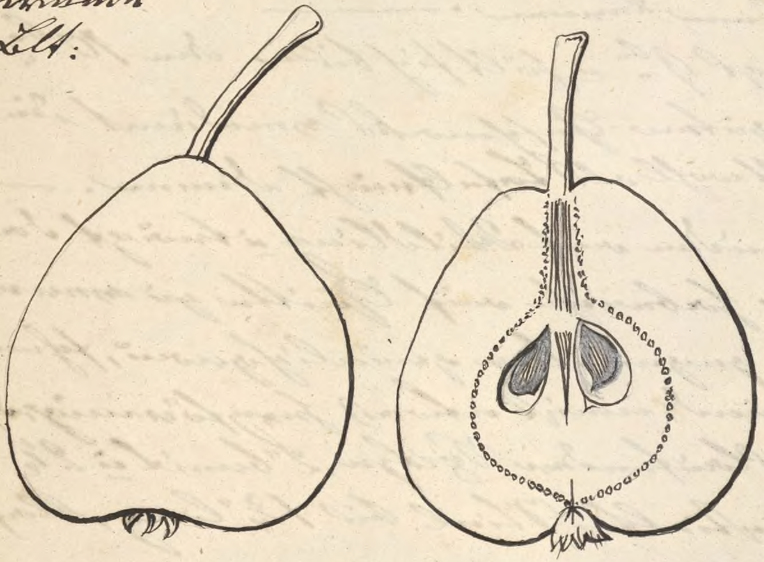
K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 143. Rousselet Decoster. **† Herbst.

D: II. 2. 2. Decoster's Rousselet. (: erzog wahrscheinlich van Mons :)

J: II. 2

mürbende Zeit:



Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu auf einer Seite bisweilen etwas merklich eingebogen u. kugelförmig u. selbst kreiselförmig mit kurzer kegelförmiger Stielspitze; 1 3/4" hoch u. eben so breit. ——

Kelch: klein, hart= u. kurzblättrig, hornartig, offen, in weiter flacher Einsenkung. ——

Stiel: braun, holzig, bis 1" lang, obenauf der Spitze aufgesteckt oft schief.

Schale: etwas rauh, citronengelb, doch fast gänzlich mit gelbbraun=em zusammenhängendem Rost überzogen, an der Sonnenseite mit etwas düsterem doch starkem Braunroth. ——

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß, fein, nicht sehr saftreich, halbschmelzend u. weinsäuerlich,
doch von süßem zimmtartig gewürztem Geschmack. ——
Kernhaus: von etwas Körnchen umgeben, schwach hohlachsig. Kammern klein
u. muschelförmig, mit vielen vollkommenen aber kleinen schwarzbrau-
nen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. ——
Reife u. Nutzung: reift meist Anfangs 9ber u. hält sich bis in den 10ber u.
Wegen dieser langen Dauer u. des guten Geschmacks verdient die
Birne weitere Verbreitung. Kann auch wohl als Tafelfrucht dienen. ——
Baum: wächst gut, gibt schöne Pyramiden auf Wildling u. trägt da-
nach fleißig, so daß man nicht nöthig hat sie auf Quitte zu vere-
deln. —— Sommerzweige rothbraun, gegen oben grünlichgrau, schmutzig-
weiß punktirt. —— Blätter eirund, meist etwas herzförmig, öf-
ters jedoch auch rundlich mit meist auslaufender Spitze, 2" breit u. 2½"
lang, glatt, scharfgezähnt, oft langgestielt. Stiel bis 1¾" lang, blaß-
röthlich. —— Blüthenknospen ziemlich groß, kugelförmig, zugespitzt,
schuppig, hellbraun. ——

K. III. (V.) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige

No 144. Landsberger **Malvasier** *† Herbst-Blutner.

D. II 3. 2 (3).

J: III. 2. (3).

(erzogen Justizrath Burchard.) 1838.

Gestalt: kegelförmig u. abgestumpft birnförmig, Bauch meist nach oben, doch ein Verlegen zeigt, auch öfters fast mittelbauchig, 2½" hoch u. 2" breit, an tragbaren Bäumen jedoch auch bedeutend größer, in der Abrundung oft uneben u. ungleich.

Kelch: verhältnißmäßig klein, offen u. etwas geschlossen mit kurzen aufrechtstehenden Blättchen, flachstehend u. auch in schwacher schüsselförmiger Einsenkung. ——

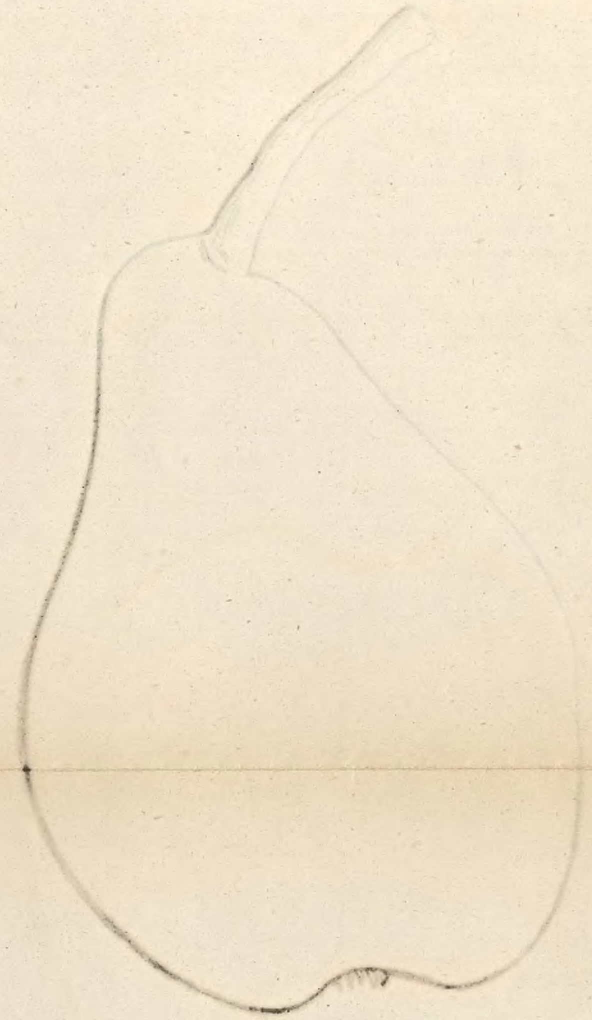
Stiel: lang, bis 1½", braun etwas warzig u. fleischig, obenauf schräg vertieft u. auch schief unter einer Fleischwulste. ——

Schale: dick, ungewöhnlich, grünlich hellcitronengelb später dunkelgelb; voll von rostfarbigen Punkten u. Flecken am Kelch u. Stiel auch etwas mehr zusammenhängend berostet.

Fleisch: mattweiß, auf günstigem Boden vielleicht butterhaft, sonst meist nur halbschmelzend, u. rauschend, doch süß u. wohlschmeckend, feinsäuerlich, jedoch ohne viel Gewürz. ——

Kernhaus: hat eine hohle Achse, ist klein und enthält in kleinen Kammern braune vollkommene Kerne. ——

Reife u. Nutzung: reift im 8ber, in manchen Jahren aber auch später, so daß sie bisweilen noch im 10ber vorhanden ist; u. ist immer eine recht schätzenswerthe, große, schöne Birne, die auch noch als Tafelfrucht dienen kann. ——



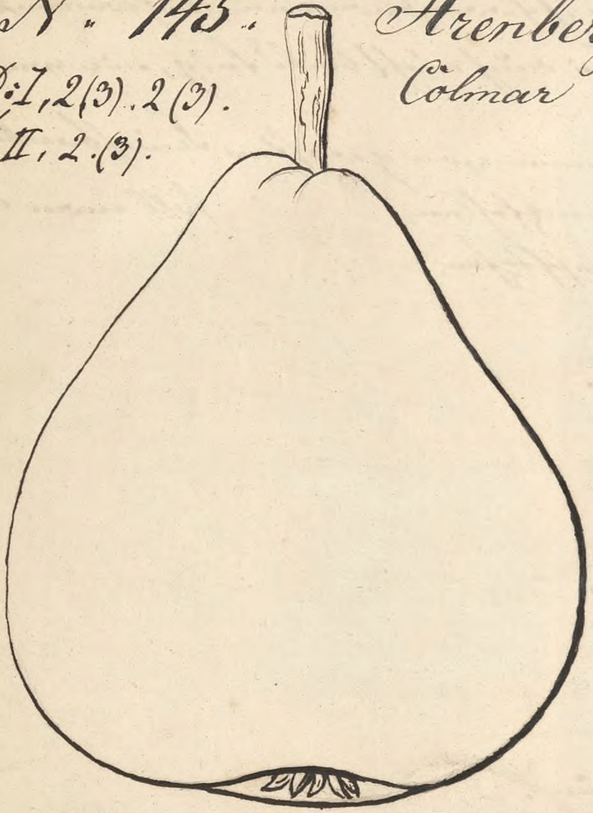
<u>Baum</u>: ist sehr kräftig u. starkwüchsig u. trägt reichlich, doch scheint er weniger für Quittenunterlagen geeignet, er bekommt darauf abgestorbene Spitzen an den Sommerzweigen u. wächst langsam; — als Zwerg auf Wildling wächst der Baum äußerst lebhaft. — Sommertriebe sind etwas stufig, an den Spitzen verdickt, gelblich grün, gegen oben oft stark roth angelaufen, mit feinen ockergelben Punkten. —
Blätter mittelgroß, 1¾" breit, 2½" lang, eiförmig, mit meist auslaufender, nicht zu langer Spitze, bisweilen nach dem Stiele zu keilförmig, andere auch herzförmig, glatt, meist etwas stumpf u. nur nach vorn zu gesägt, öfters auch ganzrandig, am Rande etwas wellenförmig, die Spitzen zurückgebogen, die Adern stark sichtbar. — Blüthenknospen ziemlich dick, kurz kegelförmig, stumpfspitzig, kastanienbraun.

K. III (V) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Ganzschmelzige.

No. 145. Arenbergs Colmar (van Mons) **+ Herbst ~~Winter~~

Colmar d'Arenberg; Fondante de Jaffard.

D: I, 2(3). 2 (3).
J: II, 2. (3).



Gestalt: bauchig kegelförmig, nach dem Stiele zu ist sie bisweilen etwas mehr ~~verlä~~ verlängert, doch meist stumpfspitz, oft ungleich u. beulig 2½–3" breit, 2¾" hoch, an einer Pyramide 3½" breit u. 4½" hoch.

Kelch: klein, oft unvollständig, schwach eingesenkt, oft verschoben, öfters wird er auch groß.

Stiel: ziemlich stark, dunkelbraun, bis 1½" lang etwas verdickt in Beulen.

Schale: dünn, zart, lichtgrün, später citronengelb, fein grün oder braun punktirt, u. mit mehr oder weniger Rostzeichnungen, theilweise auch zusammenhängendem Rost, hie u. da auch mit etwas röthlichem Anfluge.

Fleisch: weißgelb, fein, schmelzend, doch nicht zu saftreich, schwach weinigt gezuckert, meist gut u. etwas gewürzt, doch bildet sich das Aroma nur in leichten [illegible],

mehr feuchten als trockenen Boden aus. —

Kernhaus: geschlossen, mit ziemlich großen, länglichen, schwarzbraunen, auch tauben Kerne

Reife u. Nutzung: 9ber, 10ber, wird nicht leicht faul u. auch nicht bald teig, wegen-

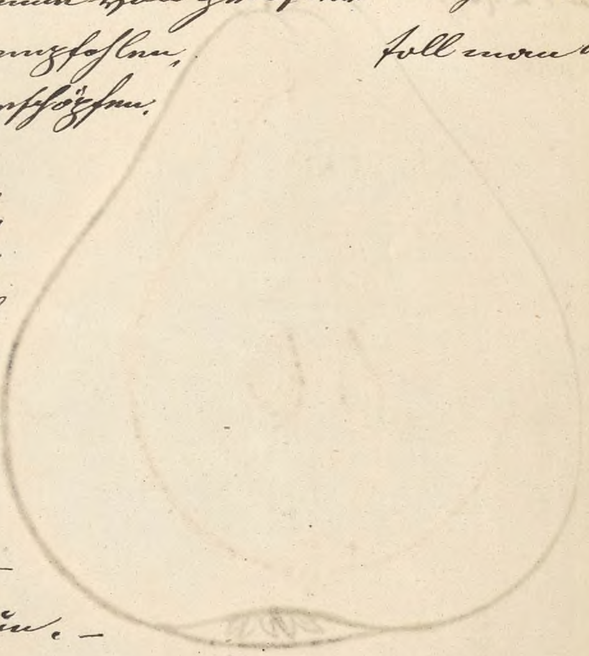
[illegible] sie übertrifft den Saft u. das Gewürz. —

Baum: wächst auf Wildling kräftig u. gibt schöne Hochstämme von großer Fruchtbarkeit, doch wird sie besonders zur Pyramide u. für Spaliere empfohlen, soll man diese Bäume möglichst kurz schneiden, damit sie sich nicht erschöpfen. Trägt oft schon im zweiten Jahre nach der Veredlung.

Sommertriebe grünlich gelbbraun, weißgelb punktirt.

Blätter oval mit meist auslaufender Spitze, auch öfters eiförmig u. lanzettförmig, glatt ziemlich scharf-gesägt, zum Theil auch nur verschwommen gesägt, etwas schiffförmig, die Spitze schwach zurückgekrümmt, dunkelgrün, doch nicht stark glänzend, etwas dick u. steif. Stiel bis 2" lang, bisweilen geröthet. —

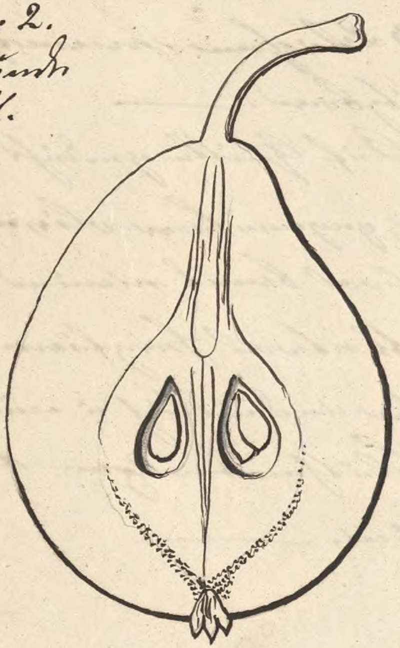
Blumenknospen groß, etwas stumpfspitz, gelbbraun. —



K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzschleifige.

N° 146. Franchipanne *†. (alte Frucht.) Herbst.

D: I. 2. a 3. 2.
J: II. 2.
einmündl. Lbl.



Gestalt: kreiselartig, fast eiförmig, nach dem Kelche zu kugelförmig, meistens eine Einbiegung nach dem Stiele zu, mit kurzer Spitze zu endigend, oft klein 2" breit u. 2 1/8" hoch. manchmal wenigen breit als länger. —

Kelch: groß, mit offenen, hartschaligen, nicht sternförmig, obenauf. —

Stiel: stark, holzig, gelbbraun, bis 1" lang, oben auf, wie eingesteckt, oft neben einem Fleischwulst seitwärts. —

Schale: glatt, doch etwas fein rauh, blass hellgrün, später citronengelb, kaum mit einem Anflug von Röthe, doch mit zahlreichen bräunlichen umkreisten Punkten u. Rostanflügen.

Fleisch: gelblichweiß, körnigt und kernhaft steiz

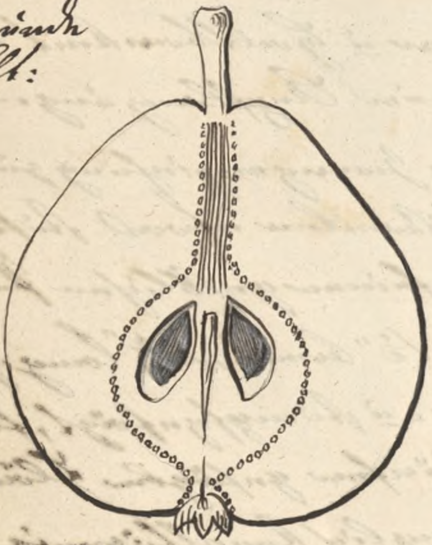
http://rcin.org.pl

nicht, das Fleisch voll, butterhaft, von eigenem weinsauren zuckersüßen
Zimmtgeschmack. ——
Baumwuchs: klein, mit nach den Ästen zu gewundenen, nach Außen ge-
wandelnden Dornen & zerklüftetem, vollkommenem Baume. —
Reife & Nutzung: meist meist im 9ber hält sich 3 Wochen, manchmal
halten den 10ber u. ist für Tafel & Wirthschaft schätzbar. ——
Baum: wächst stark mit stark abstehenden Ästen. Auf Quitten gedeiht diese
Sorte nicht. — Sommerzweige gelbbraun, etwas rostig, gegenüber olivengrün
mit wenigen lichten gelben Punkten. — Blätter etwas breit rund mit
meist halbaufgesetzten Spitzen 1¾" breit 2¼" lang, oft etwas herzförmig,
auch mitunter eiförmig, glatt, ganzrandig & deshalb undeutlich u. nur nach
vorn gezahnt, sehr dunkelgrün & glänzend. — Blüthenknospen klein,
kegelförmig, spitz, das nicht stehend, dunkelbraun. ——

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No. 147. Die Sieulle's Birne *+ Herbst. erzogen vom Gärtner Sieulle :/ Poire Sieulle :/—

D: II. 2. 2.
J: VI. 2.
mittelm. Blt:



Gestalt: rundlich o. bergamottförmig, doch mit etwas verlängerter stumpfer Stielspitze. 2¼ breit u. ebenso hoch, etwas der Crasanne ähnlich. —

Kelch: kurzblättrig, etwas wollig, aufrecht, offen, in flacher schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: stark, oft lang, gelbbraun, auf der Birne zu gelb, etwas vertieft in Beulen. —

Schale: glatt, blaß citronengelb, mit feinen bräunlichen, stellenweise undeutlichen Punkten hie u. da etwas Rostflecken u. röthlichen Streifen u. meist um den Stiel etwas zusammenhängenden Rost, auch sonst mit einigen schwärzlichen Flecken

Fleisch: schwach gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend.

weinigtsüß u. angenehm gewürzt. ——

Kernhaus: mit ziemlich weiten, doch feinen Körnchen umgeben, Kerne ziemlich groß, meist vollkommen schwarzbraunen, länglichen Kerne die spitz sind u. mit einem kleinen Höcker ausgestattet, meist 2 in jedem Kämmer.—

Reife u. Nutzung: 9ber oft 10ber. Die längere Dauer u. Haltbarkeit der Birnen u. ihr angenehmer Geschmack empfehlen sie zur Anpflanzung.—

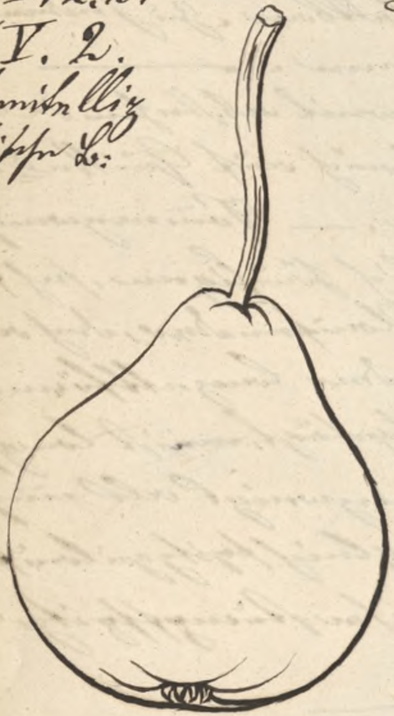
Baum: wächst gemäßigt u. möchte überhaupt mehr die Zwergerziehung zu empfehlen sein. Tragbarkeit gut.— Sommerzweige bisweilen etwas stufig u. an der Spitze verdickt, grünbraun mit wenigen feinen gelblichen Punkten.— Blätter lanzettförmig, oft auch elliptisch, 1½" breit, 2¾" lang, glatt einzelne am Blattrande etwas wollig, oft gewellt u. stumpfgesägt, flach mit feinen schwarzen Borsten an den Zähnen der schärfer gesägten Blätter Stiel oft 2" lang.— Blüthenknospen klein, länglich kugelförmig, stumpfspitzig, schwärzlichbraun. ——

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 148. Russeline *†. Herbst (: alte französische Frucht :)

D: II, 2.2.
J: V. 2.
[illegible]
[illegible] D:

La Rousseline. Rousselyn Pear (: Knoop :) – Muscat à longue queue.



Gestalt: sehr bauchigt, kreiselförmig, nach dem Kelche zu stumpf abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark eingebogen, schnell abnehmend, stumpfspitz, 2" breit u. ebenso hoch, der eine etwas höher; Spalierfrüchte sind oft 2½" hoch u. breit. —

Kelch: klein, meist geschlossen, wenig eingesenkt mit feinen, etwas fortlaufenden Wärzchen. —

Stiel: ziemlich stark, bis 2" lang, obenauf mit feinen Falten, doch oft seitwärts neben einem Höcker.

Schale: fein glatt, hellgrün, später blaß citronengelb, Sonnenseite glänzend bräunlich roth, mit feinen Punkten, die im Roth grau, im Gelb aber schwarzgrün sind. —

Fleisch: gelblichweiß, saftvoll, ums Kernhaus etwas

streicht, fast schmelzend, nur etwas rauschend, von zuckersüßem, sehr ange-
nehmem Muskatnußgeschmack. —

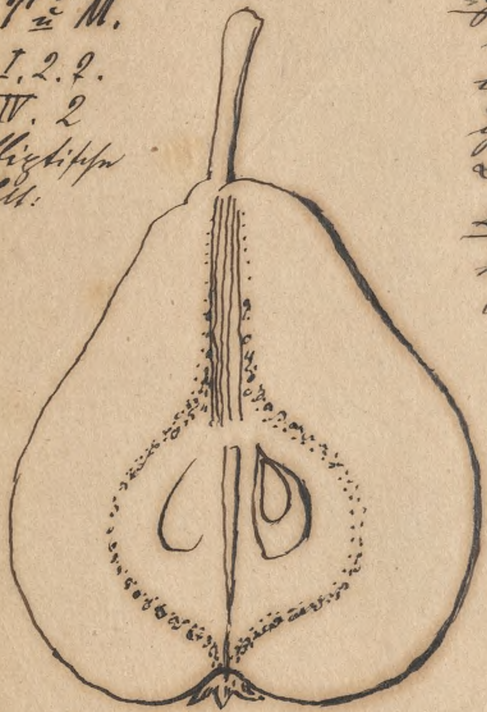
Kernhaus: geschlossen, enge, mit langzugespitzten schwarzen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Anfang 9br., oft früher, 3–4 Wochen haltbar. Zu jedem Gebrauch, als Tafelfrucht u. gute Haushaltungsbirne. —

Baum: wächst lebhaft u. belaubt sich sehr schön, macht weit abstehende Äste, die lang u. schlank sind u. weit überhängen. Gedeiht auch auf Quitte u. ist außerordentlich fruchtend. Wird auf dieser sehr fruchtbar. — Sommerzweige olivengrün, auf der Sonnenseite braunroth, mit ziemlich häufigen, sehr feinen Punkten. — Blätter breitelliptisch, mit auslaufender, doch auch öfters halbaufgesetzter Spitze, auch rundlich u. wieder lanzettförmig, klein, 1½" breit, 2¼" lang, glatt, fein, etwas stumpfgezähnt, meist langgestielt. — Diel beschreibt die Blätter des Sommerzweigs als ungemein schön elliptisch, nach vorne u. dem Stiele zu gleichseitig zulaufend, die andern Blätter nach dem Stiele zu mehr ungleichseitig, die Blätter der Fruchtaugen als eiförmig. —

No. 149.
Bivort ** !
Dochn. 701.
I T u M.
D: I. 2. 2.
J: IV. 2
völligstissige
Lbl:

K. IV. Rundliche Herbst=Apfelbirne Ord. I. b. zartflüssige
Bürgermeisters **Bouvier**. *Bouvier Bourgmestre*, Bouvier's Herzfruchtbirne.



~~Gestalt: bauchig birnförmig, 2½" breit, 2¾" hoch, bisweilen nach dem Kelche zugerundet u. stark abgestumpft spitz, bisweilen aber auch etwas verlängert. Sie ist öfters ganz ungleichhälftig in der Rundung, indem der Bauch auf einer Hälfte mehr vortritt.~~

~~Kelch: kleinsternförmig, hartschalig, in seichter u. enger Einsenkung, bisweilen mit etwas Beulen.~~

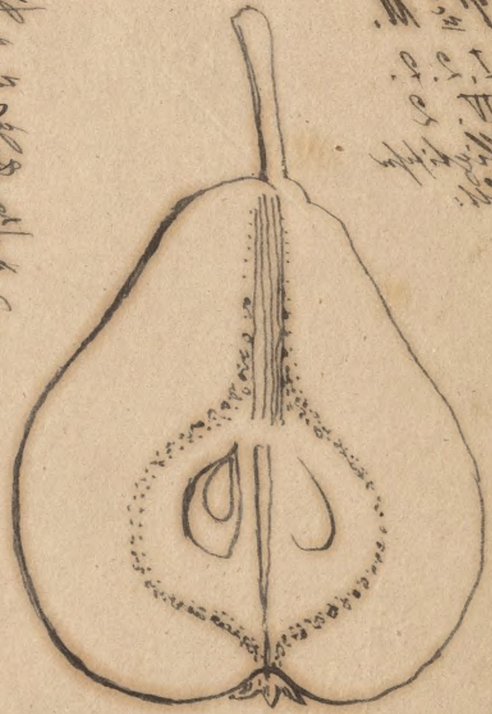
~~Stiel: braun holzig, bis 1¼" lang, oben auf mit etwas Fleischringeln.~~

~~Schale: dünne grün, mit bräunlichen Flecken u. Punkten, nach späterer Reife gelb, sonnenwärts carminroth gestreift u. gerandet, doch so, dass die Grundfarbe immer stellenweise durchscheint, mit feinen bräunlichen Punkten auf der Schattenseite u. mit Rostflecken u. Strichen, auch mit einer zusammenhängenden gelbbraunen Rost um Kelch u. Stiel. — Die Birne ist äußerlich der Holzfarbigen Butterbirne sehr ähnlich,~~ unterscheidet sich aber von dieser durch die meist etwas stärkeren Einbiegung nach dem Stiele zu, u. durch grüngelbe stärkeren Punkte in dem zwar ebenfalls etwas düsteren, doch schon mehr belebtem Roth.

Fleisch: gelblichweiß, fein, zart, butterhaft*, saftreich, von sehr angenehmem, erhabenem, gewürztem Zuckergeschmack. (:* nach Bivort bloß schmelzend:)

http://rcin.org.pl

Kernhaus: schwach hohlachsig, mit kleinen Kammern um-
geben von ziemlich großen Körnchen; nicht großen,
länglichen, spitzen, gelbbraunen Kernen.
Reife: gegen Ende 9br. ~~[illegible]~~ nach Diel bis
in den 10br. u wird aber 14 Tage später mürbe als das
Holzfarbige; ist eine schätzbare Winter Tafelfrucht.
Baum: ziemlich groß, mit rundlicher Krone, oft
hängenden Zweigen, trägt ziemlich gut.
Blätter: elliptisch, mit auslaufender Spitze, oft
fast lanzettförmig; 1¼" breit, 2¼" lang; glatt, fein
gesägt, bisweilen ganzrandig; etwas schüsselförmig, u
die Spitze zurückgebogen.
Blüthenknospen: kegelförmig, ziemlich spitz, dun-
kelbraun.
Sommerzweige: gelblich olivenfarben, gegen oben
röthlichbraun mit feinen, schmutzigbraunen, oder
gelblichen Punkten.



N: 150. K.V.

Bivort. **†.

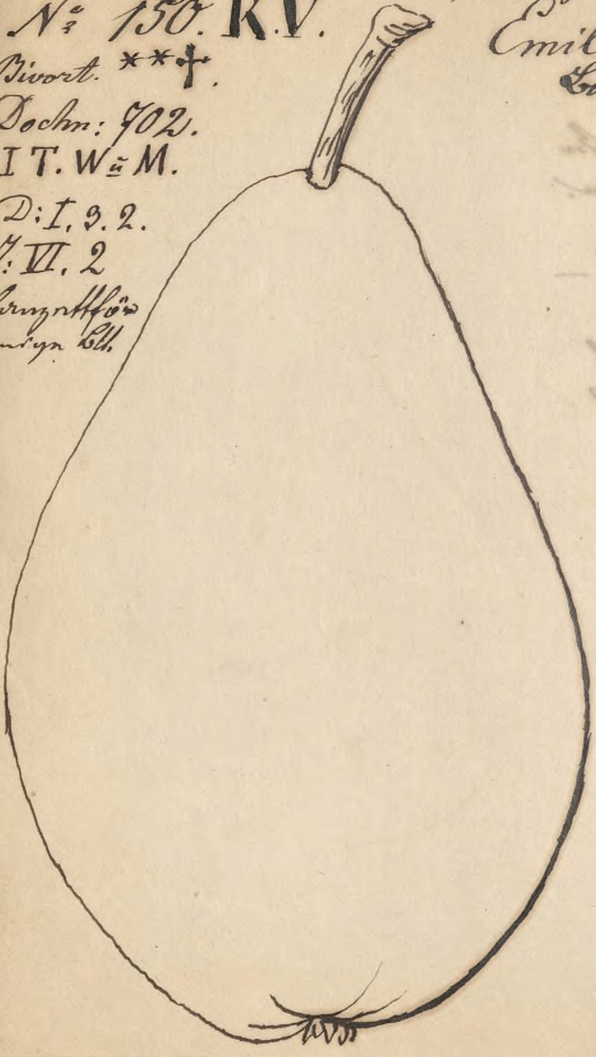
Dochn: 702.

I T. W= M.

D: I. 3. 2.

J: VI. 2

lanzettför-
mige Bl.



1:12. Jungfernbirne Conapia — Heystii. Verte-longue.

Emil Heyst. Emile d'Heyst. (: 1847 :) Heysts Jungfern=birne, Längliche Winter=Tafelb: Ord: 1. b. zartfleischige

Gestalt: Bivort beschreibt sie als unregelmäßig pyra=midal, nach beiden Enden hin abnehmend u. abgestumpft, auch etwas bauchig, bisweilen flaschenförmig, nach der Abbildung 4½" lang, fast 3" breit; gewöhnlich aber ist sie 4" lang u. 2¾ breit, u. nimmt öfters die Flaschenform an.

Kelch: schwärzlich-braun, wie verbrannt, halboffen, in schwacher, durch etwas Beulen unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: dünn, holzig bis 1" lang, fast obenauf, doch gewöhnlich durch einen Fleischhöcker etwas schief.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblich grün, durch dunkelgrünen, später braunen, stellenweise gehäufte Punkte gelbbraun marmoriert u. berostet, besonders um den Kelch, hie u. da auch mit Lederflecken.

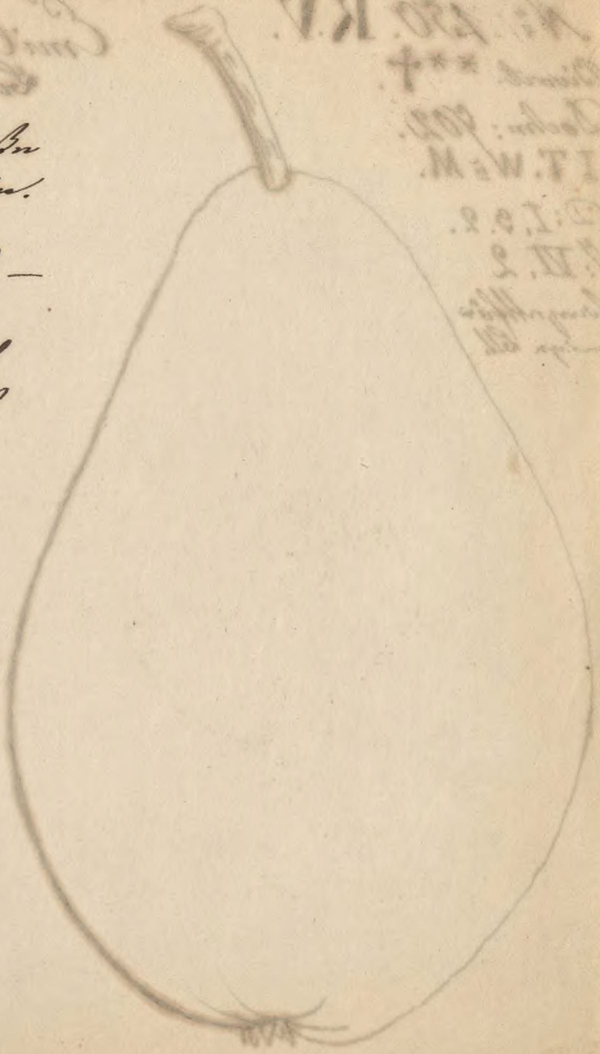
Fleisch: grünlichweiß, sehr fein, butterhaft, saftreich, weinigt, süß=säuerlich, angenehm gewürzt.

Kernhaus: klein u. geschlossen, mehr unter dem Kelche sitzend, was nach Bivort bei allen flaschenförmigen Birnen der Fall ist. Kammern enge, mit kleinen, länglich=eiförmigen, braunen, oft tauben Kernen.

Reifzeit: Anfang 9ber, doch schon Mitte 8ber zu werden.

http://rcin.org.pl

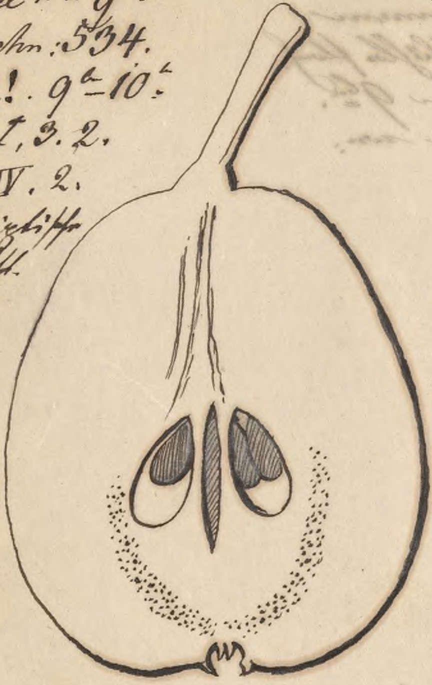
Möchte als schön und gute, am Spalier nicht große
Frucht immerhin zur Anpflanzung zu empfehlen sein.
Baum: mittelgroß mit dornigen Zweigen, im
Habitus dem der Winterdechantsbirne gleichend. —
auch recht fruchtbar. —
Blätter: lanzettförmig, nach dem Stiele zu auch
öfters abgerundet (: also länglich=eiförmig :), meist
1¼" breit, 2¾" lang, glatt, sehr feingesägt, lang=
gestielt, Stiel oft 2" lang, in ihrer Jugend wollig.
Blüthenknospen: klein, eiförmig zugespitzt, hell=
braun mit dunkelbraun schattirt. —
Baumzweige: dick, röthlichgelb (: nach Bivort
haselnußgelb, auf der Schattenseite grünlich,
mit röthlichen Punkten.



No 152. K. III. Längliche II. (: Butterbirne, Butyralia = aeruginosa. Beurré; Bronzirte Herbstbirne. Vrai beurré bronce. H: Belgien
[über der Zeile: Herbst= Faßelbirne(?) Ad. 1, b zartfleischige.]

Wahre bronzirte Herbstbirne (: Diel :)

Diel ** 9br;
Dochn: 534.
IT!. 9br–10br.
D: I, 3. 2.
J: IV. 2.
[illegible]
[illegible]



Gestalt: meist zum abgestumpft Länglichen, manche sind mehr walzenförmig, 2¼–2½" breit u. 2¾–3" lang. Bauchmitte nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich so abrundet, daß sie noch aufsteht; nach dem Stiele häufig nur wenig mehr abnehmend, mit dicker stark abgestumpfter Spitze endigend. In der Rundung ist die Frucht gerne etwas verschoben.

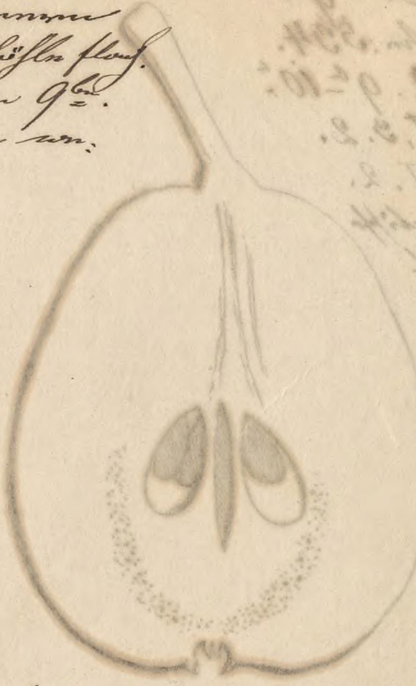
Kelch: kurzblättrig, oft fehlend, in ziemlich tiefer, fast ebener Senkung. —

Stiel: stark, dick u. holzig ½–¾" lang, sitzt wie eingesteckt, mit etwas Fleisch umringelt. —

Schale: ziemlich glatt, doch durch Vertiefungen uneben, wie beulig, hellgrasgrün in der Zeitigung nur gelblich grün; freihängende Früchte sind an der S. S. mit einem trüben matten Roth leicht verwaschen. In manchen Jahren u. Lagen überzieht ein feiner bräunlicher Rost mehr u. weniger zusammenhängend die ganze Schale, in andern Jahren ist der Rost unbedeutend. Punkte sind durch den Rost oft undeutlich, bei mehreren in der Grundfarbe hellen grün umringelt, in dem Rothe grau. Geruch fehlt. —

Fleisch: gelblichweiß, ins Grünliche spielend, sehr saftreich, schmelzend, von delikatem erfrischendem, gewürzhaftem weinartigem Zuckergeschmack. —

http://rcin.org.pl



Kernhaus: hat schmale hohle Achse, die ziemlich langen Kammern enthalten lange spitze, schwarzbraune, vollkommene Kerne. Kelchhöhle flach.

Reifzeit u. Nutzung: gehört zu den vorzüglichen Tafelbirnen im 9ber. Muß bis gegen Ende 8ber am Baume hängen, in warmen Jahren wenigstens bis 8t 8ber, um nicht zu welken.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum kommt nach Diel auf Quitte gut fort, wächst lebhaft, setzt bald Fruchtholz an u. ist recht fruchtbar. Er ist schon in der Baumschule durch seinen kurzen gerade aufstrebenden Wuchs u. die starken, nach oben wenig abnehmenden steifen Triebe kenntlich.

Blätter: fast flach ausgebreitet, stark ziemlich groß, elliptisch, feingezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter bald zwir-nen, bald fadenförmig.

Sommertriebe: nach oben mit feiner Wolle belegt, ohne Silberhäutchen, bald mehr bräunlich olivenfarben, bald mehr ins Ledergelbe spielend u. ~~auch~~ punktirt.

Augen: konisch, braun, nur nach oben abstehend; Augenträger flach.

Anmerkung: Nach Jahn sollen die Blätter des Fruchtholzes elliptisch sein, 1¾" breit, 2¾" lang, oft breiter u. fast verkehrt eiförmig, glatt, stumpfgesägt, nach vorne oft sichelförmig. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, fast stehend spitz.

K. IV. Rundliche Herbst-Zuckerbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

N.o 153.

Die Russette von Bretagne **+ Herbst.

D: I. 1 (2) 2 (3).
J: IV. 2.
elliptische Blatt.

(: eine alte französische Frucht :)

Gestalt: bald bergamottförmig, bald auch etwas eiförmig u. stark abgestumpft kreiselförmig. 2½" breit u. etwas niedriger, oft aber so hoch. —

Kelch: kurz, spitz, hartschalig, weit offen, meist flach, bisweilen mit Beulen. —

Stiel: stark wie fleischig. ¾–1½" lang, meist etwas vertieft neben 1 Fleischbeule.

Schale: feinrauh, hellgrün später nur gelblich-grün, sieht aus wie die Gelbe Zucker Herbst, hellbraun berostet. — ohne Röthe. —

Fleisch: mattweiß, unter der Schale grünlich, körnigt, saftvoll, ganz schmelzend von feinem gewürzten Zuckergeschmack. —

Kernhaus: ziemlich groß, Kammern muschelförmig, mit vielen oft starken, an beiden Enden zugespitzten Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift Anfangs u. Mitte Obr. u. dauert 3 Wochen, den Verbrauch, will richtig getroffen sein u. zwar, wenn die Birne etwas welk ist u. sich weich anfühlt, sonst schmeckt sie fade. —

Baum: wird nicht groß, ist an seiner Belaubung kenntlich, sehr fruchtbar, taugt hochstämmig u. auch auf Quitte fort. — Diel: [illegible] Sommerzweige, grünlich zimtbraun, mit wenigen gelbbraunen Punkten. — Blätter elliptisch mit meist auslaufender Spitze 2" breit, 3¼" lang, bisweilen eiförmig u. lanzettförmig, etwas am deutlich wollig, ganzrandig, Stiel ziemlich groß, bis 4" lang u. lang gestielt, an den Sommerzweigen kleiner. Diel.) — Blüthenknospen zur Zeit kugelförmig, kurz, gespitzt, schwarzbraun, mit etwas klaffenden Deckblättchen. —

No 154. K. IV. Tertolen's
Diel ***† [illegible] ½ 9br
Dochnahl N. 475. IV = M.
D: I, 2, 2.
L: III, 2, 3.
eiförmige Bl.

v. 10. Wunderbirne, Canella-Tertoleni. Doyenne.
Herbstzuckerbirne, Suyker Peer van Tertolen.
Rundliche Herbst-Tafelbirne. Ord. I. 8. Zartfleischige

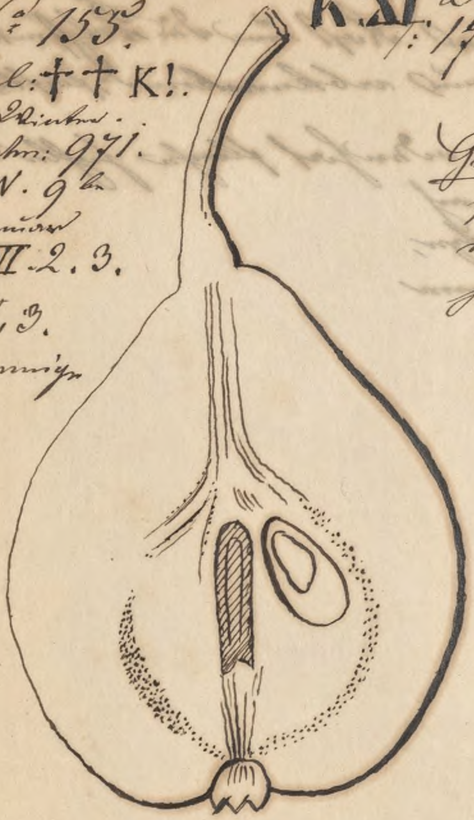
~~Gestalt: bauchig und kreiselförmig, nach dem Stiele [illegible] stumpfspitzig. 2¼" breit und ebenso hoch~~
~~Kelch: kleiner u. hart, offen, [illegible] mit [illegible] Blättchen 1½" lang.~~
~~Stiel: holzig, stark, 1¼" lang, oft unten fleischig u. [illegible]~~
~~Schale: fein rauh, hellgrün, später [illegible] grüngelb,~~ zuweilen schwach goldartig geröthet, mit charakteristischen ~~[illegible] Punkten, [illegible]~~
~~Fleisch: [illegible] saftig, [illegible]~~ Geschmack u. muskatellerartigen Geruch.
Kernhaus: sehr klein, oft unregelmäßig, mit meist unvollkommenen weißen Kernen.
Reife u. Nutzung: Anfangs bis Mitte 9br, nicht lange haltbar; muß ausbewahrt jedoch 4 Wochen dauernd
Baum: Anfangs sehr fruchtbar, wächst gut, Anfangs aufrecht, später jedoch mit [illegible] stehenden Blättern Zweige [illegible] u. [illegible] hängt [illegible]
Blätter: eiförmig u. länglich eiförmig 1¾" breit, mit der auslaufenden Spitze

http://rcin.org.pl

2¾" lang, eigentlich eirund, glatt, sehr fein gesägt u.
undeutlich gesägt, blühende ganzrandig; schiffförmig
u. etwas wellenförmig, Spitze zurückgekrümmt.
Blattstiel dünn 1½"–2" lang. Afterblätter sehr
lang fadenförmig. Blüthenknospe gross, breit
stumpf spitz. Sommerzweige dunkelbraunroth,
gegen den gelblich braun, fein graulich punktirt.

Nachdem die Frucht auf Hochstamm sehr klein
bleibt, so ist die Erziehung derselben auf Zwerge
und in Spalierbäume vortheilhafter, die
ungleichmäßig im Schnitt gehalten werden.

No 155.
Diel: †† K!.
H. Winter.
Dochn: 971.
I! W. 9bc
– Januar
D: VI. 2. 3.
L: III. 3.
eiförmige



K XI

Längliche Winter-Wirthschaftsbirne – Bd 1. 6. Zwerchfleischige
(: 17. Pfundbirne, Libralia-amoris. Poire de livre; (Kampervenus. Kamper Peer (: Knoop :) Zimmetfarbene

Gestalt: nach Diel veränderlich, so daß große Früchte sich bald einer schönen Kreiselform nähern, u. auch nach dem Kelche abnehmen und eine mehr eiförmige Ansehen gewinnen; während kleinere häufig eine etwas kegelförmige Bildung annehmen. Der Bauch sitzt bei allen Formen ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht so ab, daß sie noch gut stehen kann u. die mehr kreiselförmigen bilden eine glattrunde Wölbung. Nach dem Stiele endigt die Frucht mit einer stark abgestumpften Spitze. 3¼" breit u. hoch.

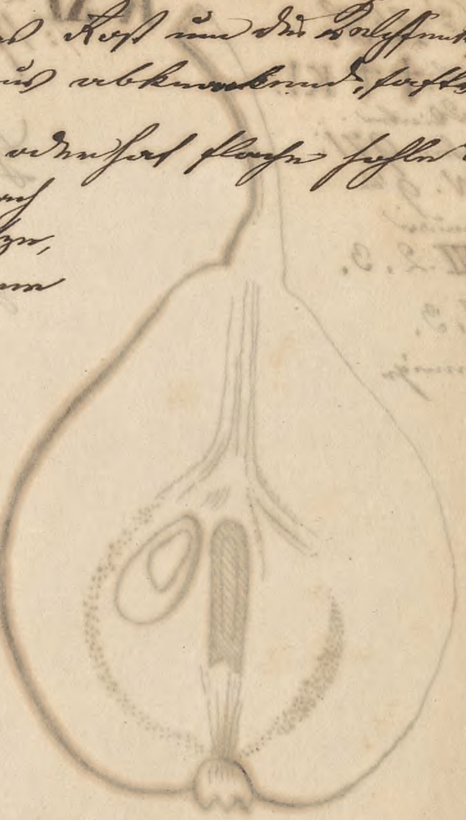
Kelch: sehr weit offen, hat in seiner Vollkommenheit schöne lange, gelbe Ausschnitte, die aber häufig auch fehlen, u. sitzt gewöhnlich in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, die einige beulenartige Erhabenheiten zeigt, von denen aber kaum merkliche Spuren über die meist schön geformte Frucht hinlaufen.

Stiel: stark, lederfarbig, sanft gekrümmt, ist an seiner Basis etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt und ist 1¼ – 1½" lang.

Schale: glatt, geschmeidig, fast etwas fettig werdend, vom Baume matt hellgrün, in der Reife citronengelb. Die S. S. ist gewöhnlich nur auf einer kleinen Stelle mit einem trüben, verwaschenen, in der Zeitigung schönen u. hellen Roth verwaschen. Beschattete Früchte sind ohne Röthe. Punkte zahlreich, fein, in der Grundfarbe fein grün umringelt, im Roth etwas stärker u. grau.

http://rcin.org.pl

Anflüge von Rost finden sich einzeln u. fast immer etwas Rost um die Kelchsenkung.
Fleisch: gelblich weiß, etwas körnig, um das Kernhaus abknackend, saftvoll von süßweinsäuerlichem Geschmack.
Kernhaus: ist oft mit Fleisch angefüllt u. geschlossen, oder hat flache hohle Achse, die durch Ausschweifungen von Fleischwänden der Länge nach gestreift ist. Die geräumigen Kammern haben lange spitze, noch viel fast immer taube, sehr häufig auch vollkommene Kerne.
Reifzeit u. Nutzung: zeitigt im 9ber, ist schon bald nach Michaelis zum Kochen sehr brauchbar u. hält sich bis tief in den Winter. Eine der besten Kochbirnen, kocht sich weich u. gibt ein sehr wohlschmeckendes Gericht.
Der Baum wird noch viel groß u. setzt bald Fruchtholz an, selbst in schwerem u. leichtem Boden trägt er reichlich. L

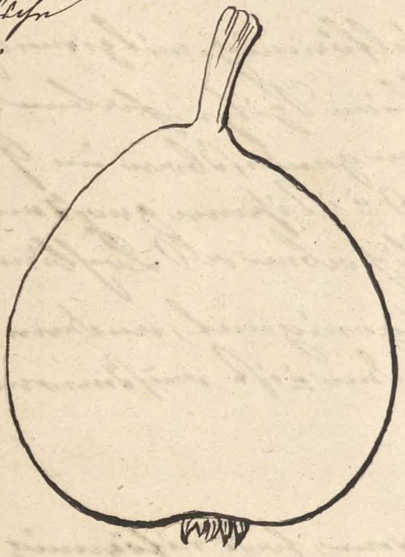


Blätter ziemlich flach ausgebreitet, glatt fast rund u. rundherzförmig, öfters mehr eiförmig, fein u. spitz gezahnt, oft auch nicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig.
Sommertriebe: stark u. lang, nur nach oben etwas feinwollig, röthlich braun u. etwas mehr olivenfarbig, öfters mit etwas Silberhäutchen belegt, weiß u. schön punktirt.
Augen: kegelförmig, am größeren Theile des Zweiges anliegend. Augenträger ziemlich stark vorstehend. /: Die Blätter am Fruchtholze sind meist eben so beschaffen, nämlich eiförmig u. rund, sehr oft aber auch elliptisch. Jahn :/.

XX (XII) Rundliche Herbst-Wirthschaftsbirnen. Ord: I. a. Herbstreifige.

No 156. Die Wintermelonenbirne. ++ Herbst. Winter. Küche!

D: III. 2.2. (3).
J: I. 2. (3)
rundliche
Zl:



Gestalt: kugelförmig, oft etwas rundlich= mittelbauchig 1¾ bis 2" breit u. ebenso hoch. —

Kelch: kurzblättrig, etwas wollig, offen stehend, in einer kleinen schönen schüsselförmigen Einsenkung, oft mit etwas fortlaufenden Beulen umgeben. —

Stiel: ziemlich stark, doch kurz, oft nur ½" lang, obenauf, bisweilen ohne Absatz, sehr oft jedoch auch schwach gekrümmt u. durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt. —

Schale: durch körnige Unterlagerungen etwas uneben, grüngelb, aber fast ringsum etwas gelbbräunlich, jedoch nicht rauh berostet, an der Sonnenseite stark bräunlich carminroth gewaschen, mit vielen gelbbraunen Punkten, in glänzender Sonne sehr häufig u. schön u. das Roth stark glänzend, welches letztere auf der Schattenseite mehr streifig

u. punktartig u. matt erhaben, in dieser Färbung allerdings N: 110 der Liebesbirne sehr ähnlich. ———

++

Fleisch: gelblichweiß, etwas körnigt u. gröblich, abknackend u. um das Kernhaus fein steinigt; doch sehr süß mit etwas Bisamwürz. Ein beigemischter geringer Herbigkeit verliert sich bei der Zeitigung der Frucht. ——

Kernhaus: klein, hohlachsig. Kammern geräumig, muschelförmig, mit ziemlich großen, länglichen, schwarzen Kernen, die auch oben einen kleinen Spitzen haben. —

Reife u. Nutzung: Ende 7ber, abgenommen wird die Birne gewöhnl. 8ber im 9ber hält sich aber kühl aufbewahrt durch einen Theil des Winters u. ist ohne großen Süßigkeit wegen auch noch ganz gut zu genießen, vortheilhaft aber als Kochbirne. —

Baum: Wuchs kraftvoll, geht schnell hoch, ist vorzüglich geeignet, andern schwachwüchsigen Sorten in der Krone desselben zu pfropfen u. ist außerordentlich tragbar. — Kennzeichen:

Blätter rundlich, doch ein wenig in die Länge gezogen, fast eiförmig mit auslaufender Spitze 2" 1''' breit 2¼" lang, meist glatt, nur die jungen unterhalb etwas wollig, undeutlich gesägt, oft ganzrandig, meist flach, stark geadert, Stiel oft 2" lang. — Blüthenknospen kugelförmig, sanft gespitzt, dunkelbraun, glatt. ———

http://rcin.org.pl

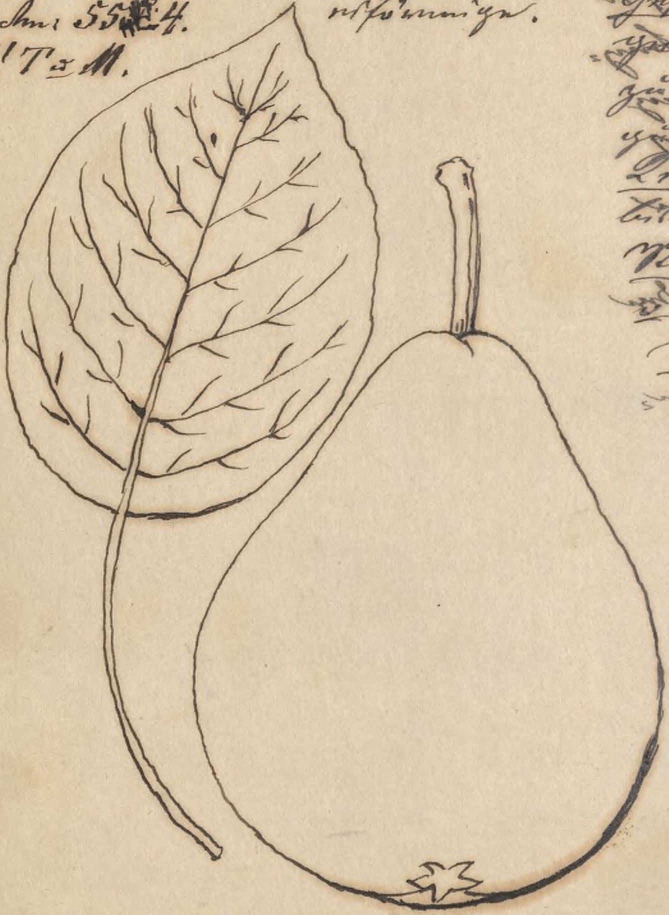
K. V. Längliche Winter=Tafelbirne, 1. u. 2. Ranges.

No 157. Die Amboise. Poire d'Amboise. Beurré d'Amboise. Angoise.

Diel ××+ D.F. 3.2(3.) J: III.2(3).

Dochn: 55 № 4. eiförmige.

I! T = M.



~~Gestalt: mehr rund als birnförmig, oft auch fast kegelförmig, ähnlich der Verte longue, nach dem Stiele zu lang- u. stark abgestumpft, mittelgroß 2½" breit u. 3" hoch, aber~~

~~Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen, flachstehend, bisweilen mit schwachen Beulen umgeben.~~

~~Stiel: dünn, holzig bis 1" lang, obenauf, in Höckern, u. sich auf ohne Absatz in die Frucht verlierend.~~

~~Schale: etwas stark, hellgrün, später citronengelb mit braunen, feinen Punkten u. rostig gefärbten Flecken, so daß diese rostartig gemischt erscheint, u. bisweilen mit etwas Rostfiguren.~~

~~Fleisch: mattweiß, etwas körnig, abschmelzend, butterhaft, von sehr süßem gewürzten Geschmack ähnlich dem der Colmar.~~

~~Kernhaus: kleine geschlossen. Kerne eiförmig mit vollkommener, länglich spitzer, dunkelbraunen Kernen.~~

~~Reife: Ende 9ber oft früher u. hält sich 4 Wochen in der Reife. sehr werthvoll.~~

~~Baum: derselbe wächst als Pyramide schön ist gesund u. fruchtbar, auch nicht zu empfindlich für die Kälte.~~

http://rcin.org.pl

Die Blätter sehr verschiedentlich, länglich, e-
iförmig, auch rundlich u. rundlich[?], oft herz-
förmig, glatt ungleich gezahnt und ganz-
randig, etwas schiffförmig u. sichelförmig gebogen
meist flach, oft groß, 1¾–2¼" breit mit der
gewöhnlich starken Spitze 2½–3" lang.

Blattknospen: spitz, straff gestützt, an der
Spitze etwas gelbwollig.

Sommerzweige: oben etwas wollig, grün-
lichbraun, weißgrau punktirt.

NB: Diese Sorte verdient weitere Verbrei-
tung, denn die Birne ist ebenso schön u.
gut, als viele der andern belgischen
Früchte; doch ist sie am vortheilhaftesten
als Niederstämmig zu erziehen

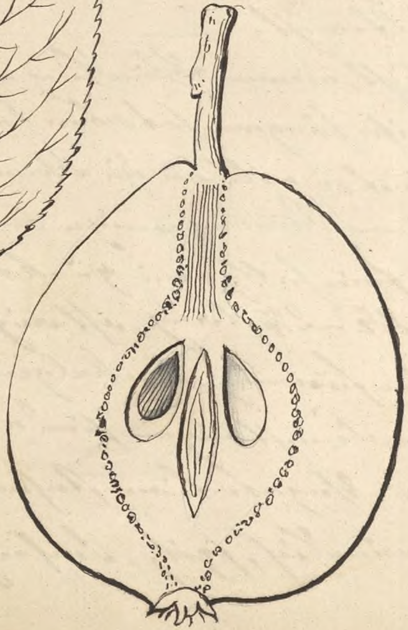
K. VI. Rundliche Winter=Tafelbirne. Ord: 1. b. Mürbfleischige.

No 158. Die Jagdbirne. (~~Spintinger~~) **† h: Winter.

Lechasserie, Besi de Chasserie. — Besidery-Landry

Winter=Citronbirne, Winter=Butterbirne;

D: I. 2. 3.
J: II. 3
ziemlich
Lellter.



Gestalt: eiförmig, in der Form etwas wechselnd in sofern, als ihre Länge gegen die Breite öfters verschieden ist, gewöhnlich 2¼–2½" breit u. 2¾" hoch, öfters etwas niedriger, selten ½" länger. —

Kelch: hartschalig, ziemlich klein, oft unvollständig, weit offen, flach oder seicht mit etwas beulenartigen Erhabenheiten. —

Stiel: stark, gerade, fleischig, gelbbraun, bis 1¼" lang, charakteristisch mit einem grünen Knötchen oder einer kleinen flachen Erhabenheit, oberhalb, wie eingesteckt, oder etwas vertieft, zwischen Beulen. —

Schale: etwas rauh, später wie geschmeidig

http://rcin.org.pl

schön hellgrün, später grüngelb, ohne Röthe mit charakteristischen zahl-
reichen, röthlichbraunen Punkten u. öfters ziemlich viel Rost. —

Fleisch: weiß, überfließend, butterhaft, von erhabenem zuckersüßigen Muskateller-
geschmack u. fein muskirten Gewürz. — wird auf Hochstamm selten schmelzend. —

Kernhaus: ziemlich groß, stark hohlachsig, der hohle Raum wie mit Moos bestreut, Kam-
mern klein, länglich muschelförmig mit schwarzbraunen Kernen u. kleinen Höcker. —

Reife u. Nutzung: 9br u. 10br, oft bis Januar. Muß lange hängen. Welkt aber meist im Keller,
doch in guten Jahren eine schätzenswerthe feine Tafelfrucht. —

Baum: wächst in der Jugend lebhaft, belaubt sich etwas licht, einem Wildling ähnlich, macht
viele kurze Fruchtspieße, woran die Früchte büschelweise hängen, hat aber keine Dornen,
auf Wildling veredelt, denn auf der Quitte nicht fortkommt, u. will an die Wand gepflanzt sein
und einen tiefgehenden guten u. warmen Boden haben. — Sommerzweige bräunlich leder-
farben, gegenüber mit etwas Olivengrün, vielfach sehr fein hellgrau punktirt. — Blätter
länglich eirund, mit auslaufender Spitze $1\frac{1}{4}$–$1\frac{1}{2}$" breit, $2\frac{1}{2}$–$2\frac{3}{4}$ lang, oft auch mehr eiför-
mig, fein u. stumpf gesägt, flach nur hie u. da etwas wellenförmig, dunkelgrün u. glänzend
die unteren Blätter an den Sommerzweigen u. die von den Fruchtaugen sind elliptisch, grö-
ßer als die andern Blätter, besonders in üppigem Vegetation stehenden Bäumen
Blüthenknospen, klein, kurzkegelförmig, fast rundlich, spitz, [illegible] stehend
schwärzlichbraun. —

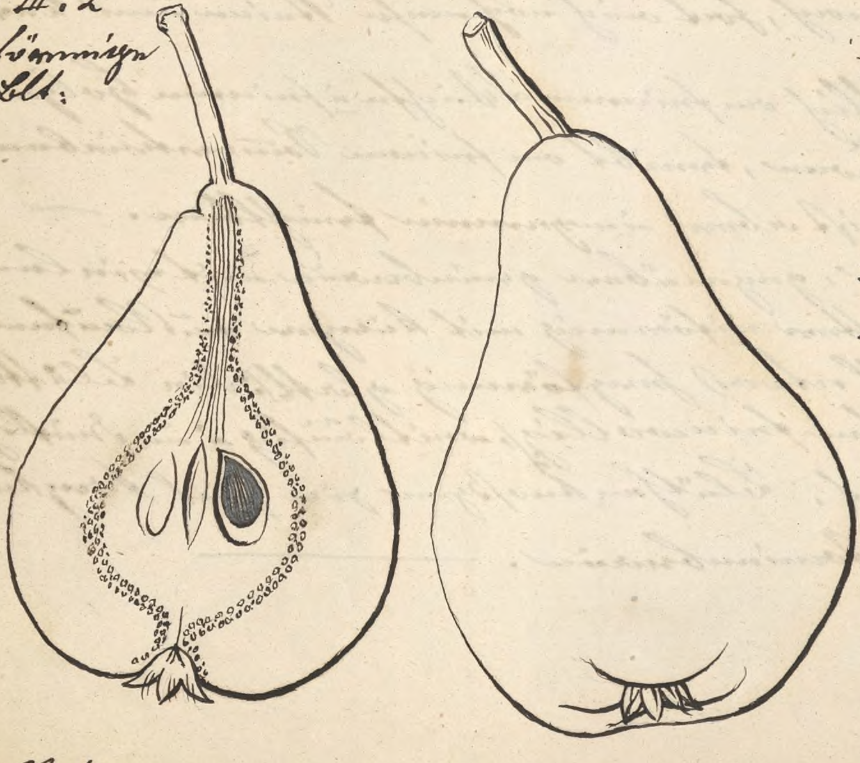
K. V. (III). Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Hartfleischigen

No 159. Colomas Carmeliterbirne * Winter oft Herbst.

D: I. 3. 3 (2) Coloma Carmalite. (erzog. Graf Coloma :/ — 1818.

J: III. 2

mißförmiges Lbt:



Gestalt: kugelförmig, ohne vorherrschende Einbiegung nach dem Stiele zu, öfters oben ziemlich birnförmig. 2½" breit 3" lang; oft auch breiter. Kelch offen.

Kelch: wollig, blätterig u. hartschalig, stehen, ziemlich tief u. eng u. auch flach eingesenkt. —

Stiel: stark, wie fleischig, bis 1" lang, obenauf, wie eingedrückt, oft neben einem Fleischwulst. —

Schale: fein rauh, hellgrün, später hellzitronengelb, dicht mit ringsum dunkelbraun berostet u. mit trübem und braunem Roth; wo aber der Sonne; auch mit zahlreichen Punkten in äußeren den Martin sec, ziemlich ähnlich. —

Fleisch: weiß, ganz schmelzend, saftvoll, gewürzhaft, von angenehmem fein zuckerartig Zuckergeschmack. —

Kernhaus: klein, meist geschlossen, mit ziemlich spitzen Körnchen umgeben, Kammern enge, mit wenigen, kleinen, runden, spitzen, kastanienbraunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Ende Dezember, 3 Wochen haltbar, verdient wegen der Zeit ihrer Reife allen Anpflanzung. Sie hat nach schlechten Sommern im Geschmack oft etwas Mattes u. steht an Güte der ihr in der Form ähnlichen, aber später reifenden Späten Hardenpont sehr nach, hat auch noch mehr Steine um das Kernhaus, wie diese. ——

Baum: wächst lebhaft u. ist kenntlich an seinem Wuchse u. seinem Holze. Er bildet eine breite pyramidale Krone, treibt an seinen Sommertrieben häufig Spitzen u. wenig Dornen, ist aber ungemein fruchtbar. —

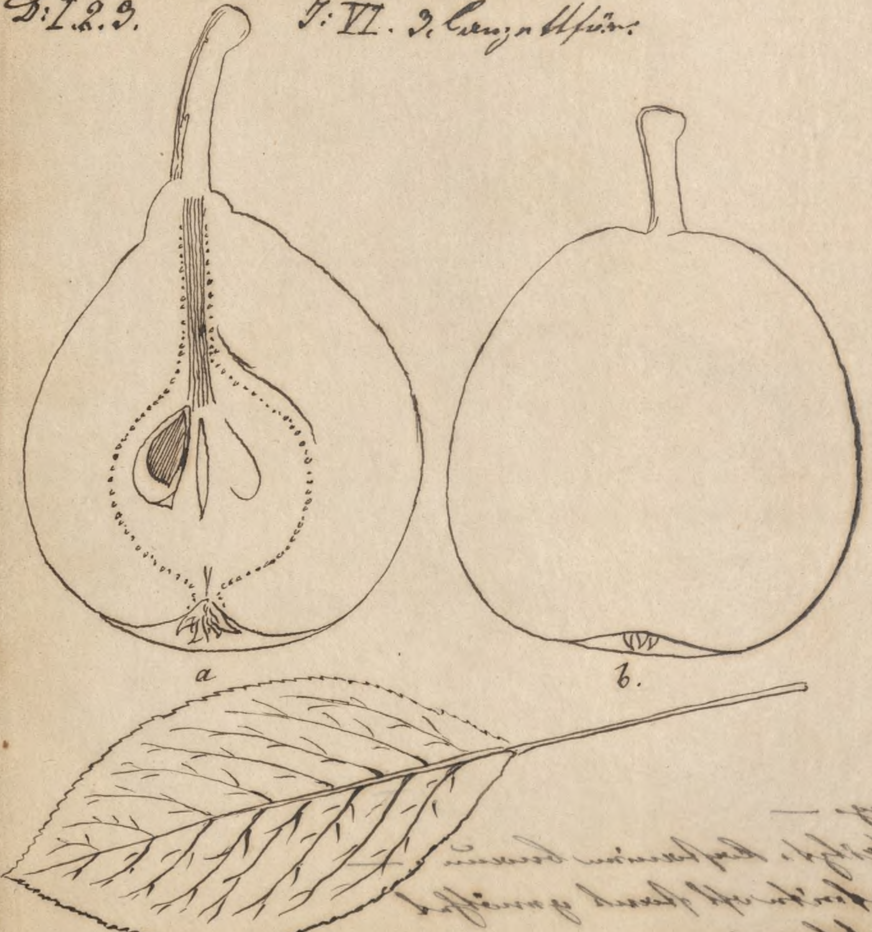
Sommertriebe fast röthlichbraun, gegen oben grünbraun mit vielen weißgelben Punkten. — Blätter eiförmig mit kurzer auslaufender Spitze 1½" breit, bis 2½" lang, oft etwas herzförmig, glatt. Die Blätter der Sommerzweige nach Stiel unten feinwollig, weitläufig u. undeutlich, meist nur an der Spitze gesägt. Blüthenknospen zur Zeit kegelförmig, ziemlich spitz, kastanienbraun. ——

No 160 Zephirin Gregoire. K. VI. Rundlicher Winter dechant: Ord. I. b. Zartfleischige

**! + Zephirins Butterbirne.

M: Dochnahl No 614. I. T. – M.

D: I. 2. 3. J: VI. 3. Lanzettför.



Gestalt: rundlich u. beulig, bisweilen auch kreiselförmig, klein oder mittelgroß 2½" breit, 3¼" hoch [illegible]

Kelch: klein, halboffen, [illegible], oft unregelmäßig, auch ganz blattlos, in kleiner bis [illegible] etwas beuliger Einsenkung.

Stiel: meist dick, stark, oft fleischig, oben auf oder schief, verliert sich [illegible] Absatz in die Frucht.

Schale: dünn, grün, später [illegible] gelblich, mit feinen bräunlichen Punkten, hie u. da mit etwas schwärzlichen Flecken u. mit [illegible] Rost. [illegible] ist die Frucht [illegible] etwas [illegible] gerötet.

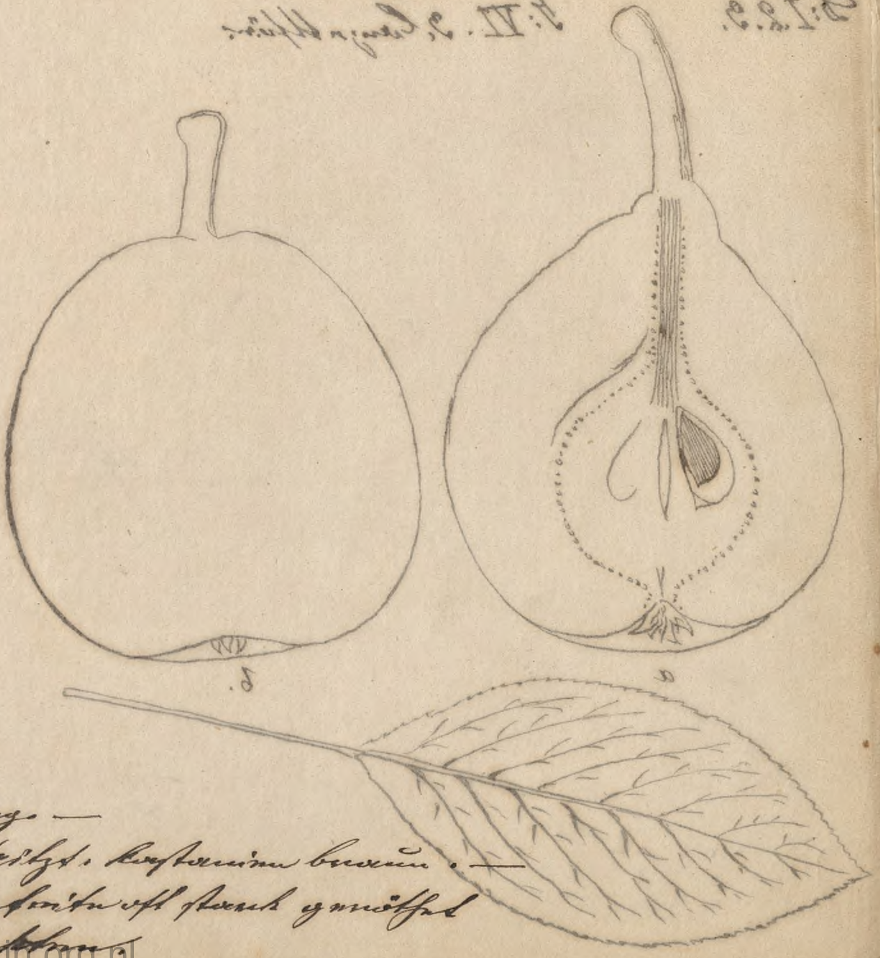
Fleisch: gelblich weiß, etwas körnig, [illegible] schmelzend, süß u. stark gewürzt, [illegible]

Kernhaus: [illegible] Kammern [illegible] Kernen [illegible], meist [illegible], kleinen Stücken.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im
9ber oft auch im 10ber u. Januar, wenn
die Aufbewahrung nur in kühlerem
Raume bleibt; für Selbstgebrauch(?)
eher anzurathen(?). Die ... des
Lob, weil ihr ... Eigenschaften
beigelegt werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst
lebhaft, bildet in der Jugend fast einen
wilden Baum, ähnlich denen hat Holz,
dem Baume eine schönere Form zu
geben, die sich dann später ausbildet,
wenn er möglichst unbeschnitten bleibt.
Das wilde ... sich mit dem bald
folgenden Fruchtansatze, überhaupt
ist die Tragbarkeit gut. —

Blätter: sind lanzettförmig, oft auch eine
kleine Spitze ... 1–1½"
breit, 2½" lang, glatt, ungleichförmig, be-
sonders gegen die Spitze hin ...,
im Ganzen klein, flach. Stiel 1½–2" lang. —



Blüthenknospen: kegelförmig, sehr langgespitzt, kastanien braun. —

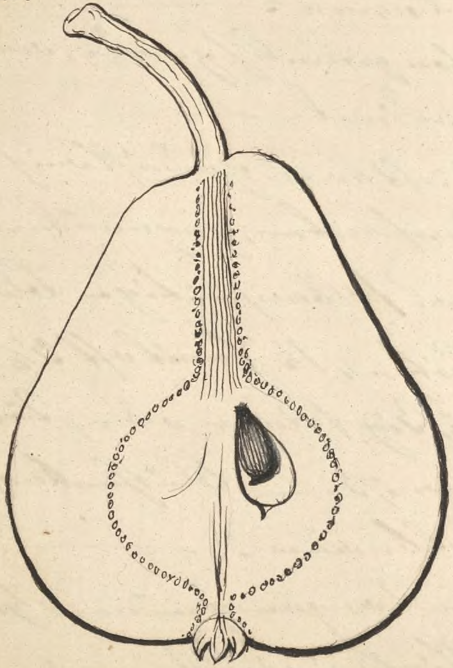
Sommerzweige: gelbgrau, an der Sonnenseite oft stark geröthet
mit ziemlich grossen, gelblichen Punkten.

http://rcin.org.pl

K.V. Längliche Winter=Tafelbirnen. Ord: 1.a. Ganzschleifige

No: 161. Hochheimer Butterbirne ** Winter

D: 1. 2. 3.
J: III, 3. ei=
förmige
Zellen.



Gestalt: ziemlich groß, dickbauchig kugelförmig, bis=weilen selbst kreiselförmig, nach oben oft ungleich ab=gerundet, so daß die Frucht nicht immer gut aufsteht; nach dem Stiele zu macht sie eine starke Einbiegung u. endet stumpfspitz; 2¼" breit u. 2½" hoch.

Kelch: kurzblättrig, offen oder halboffen mit zusammen=geneigten Blättchen, seicht oder flachstehend, mit Beul=chen umgeben. ——

Stiel: ziemlich stark, bis 2" lang, nach der Birne zu fleischig, schwach runzelig, braun, neben einem Höc=ker meist schiefstehend. ——

Schale: dünn, dunkelgrün, später u. zwar selbst auf nur hellergrün, selten etwas gelblich, mit Rost=flecken u. Punkten, sonnenwärts bisweilen mit etwas schwacher bräunlicher Röthe u. zusammenhängen=dem Rost um Stiel= u. Kelchwölbung besonders am letzte=ren.

Fleisch: gelblich weiß, auch bisweilen grünlichweiß, fein, saftig, [illegible] butterhaft, von süßem gewürzten, recht angenehmen Geschmack oder dem der Beurré gris ähnlichen Geschmack. ——

Kernhaus: groß, mit hohler oder auch wie hier vorliegend, mit voller Achse. Kammern geräumig u. enthalten vollkommen dunkelbraunen, ziemlich große spitze, oben mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im 9ber u. 10ber. Ist eine schon ziemlich große, ausgezeichnet gute Tafelfrucht, die alle Empfehlung verdient. ——

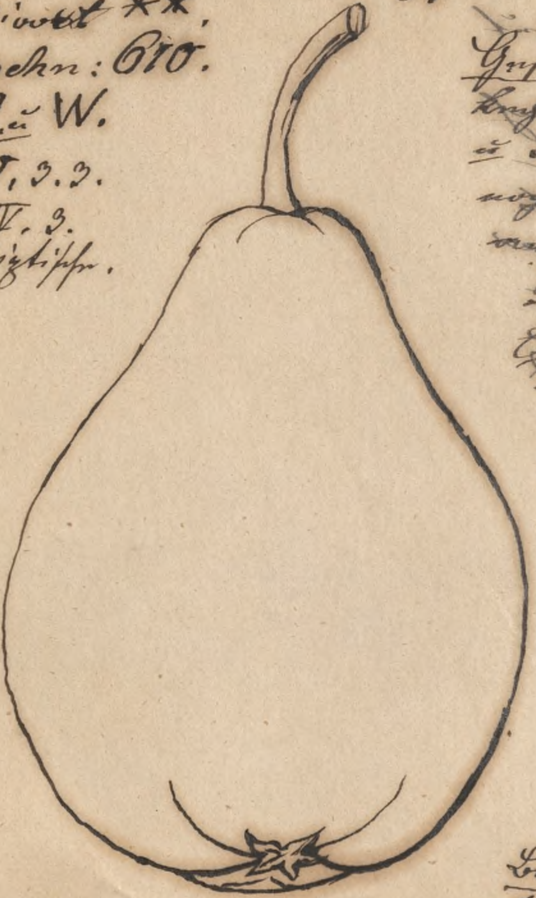
Baum: hat einen gemäßigten Trieb u. ist sehr fruchtbar, gedeiht auch auf der Quitte, Sommerzweige bräunlich gelb wie lederfarben, gegenüber mehr grünlich braun, fein ockergelb punktirt, oft etwas silberhäutig. — Blätter stark länglich eiförmig, mit schön auslaufender Spitze, 1½" breit oft 3¼" lang, bisweilen lanzettförmig, glatt, ziemlich regelmäßig feiner oder stärker gesägt. Blattstiel bis 2" lang, sehr dünn, grünlichweiß. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, fast halb rundlich, klein dunkelbraun. ——

Bemerkung. In Farbe u. Größe ist sie ähnlich der Langen grünen Herbstbirne, doch fehlt dieser die Einbiegung gegen den Stiel u. sie ist weniger dickbauchig. ——

K.V. No 162. Länglicher Winterbirne = Fl. B: Ord: 1. b. zartfleischige

Triumph von Jodoigne. Triomphe de Jodoigne.

Biv(ort) **.
Dochn: 610.
IT. u. W.
D: I, 3. 3.
J: IV. 3.
vollgültiger.



Gestalt: ziemlich bauchig birnförmig, nach dem Kelche zu kugelförmig, 4½" hoch u. fast 4" breit; bisweilen auch 4" hoch u. 3½" breit, beulig, die Birne wird unter Umständen noch größer und das Gewicht auf ¾ bis zu sogar 1 Pfund angegeben.

Kelch: groß, braungelb, etwas wenig eingesenkt mit Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich dick, holzig ¾ bis 1" lang, etwas vertieft unter Beulen u. Höckern.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb mit Grün, röthlich braun u. gelbbraun gesprenkelt u. gefleckt besonders um Kelch u. Stiel.

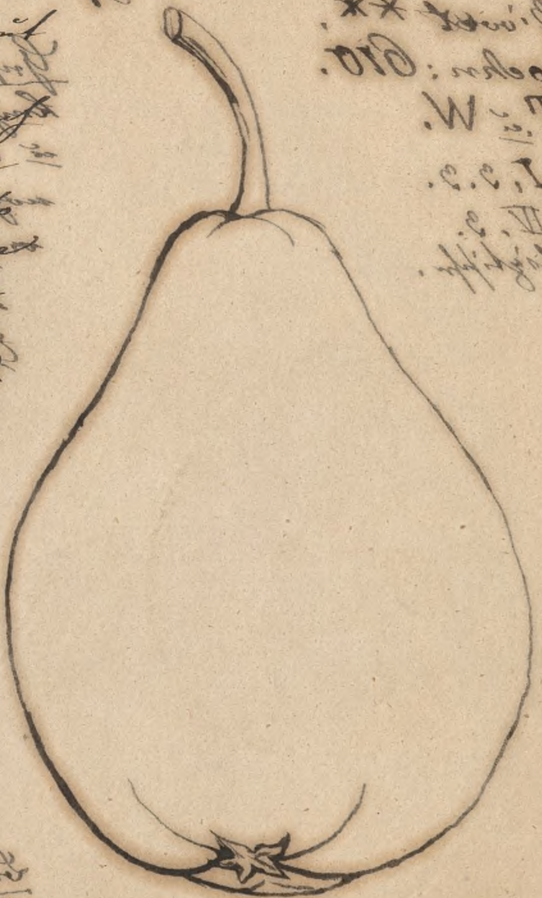
Fleisch: weiß, butterhaft, gewürzhaft, sehr gut, im Geschmack ähnlich der Hardenponts späten Winterbutterbirne. /: Beurré de Rance ou de Rans :/

Kernhaus: Kerne schwarz, dick, länglich.

Reife: gegen Ende 9ber u. hält sich bis in den 10ber; ist eine vortreffliche Frucht.

Baum: zeigt gemäßigten Wuchs, macht aber Anfangs gekrümmte Schosse u. bedarf des Pfahls, um ihn aufrecht zu erziehen. Der Mutterbaum hat auch Dornen, die aber an den daraus erzogenen jungen Bäumen

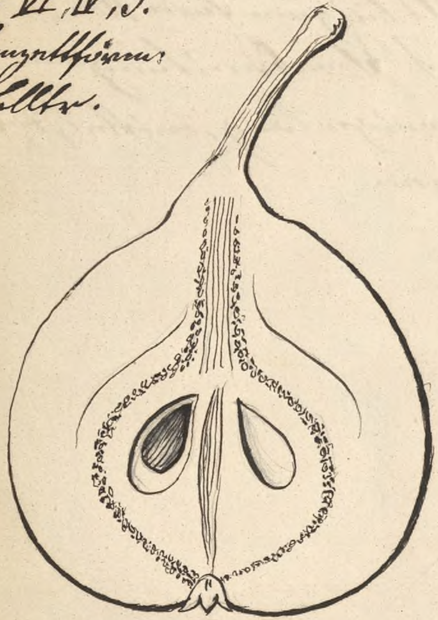
nicht mehr zu bemerken sind. Gedeiht eben so gut
auf Quitten. Bringt sehr gern die meisten Blüthen.
Blätter: elliptisch u. eiförmig, die Mehrzahl noch
eben doch sehr ziemlich nach dem Stiele zu, wenn
auch nur schwach keilförmig, groß u. breit: also
fast breitelliptisch; mit der etwas [illegible]
Spitze über 3 1/2" lang u. oft 2 1/4 breit, glatt, doch am
Rande meist etwas feinwollig, [illegible] u. [illegible]
vorne deutlich gesägt. Stiel, dunkelgrün u. glänzend
: Nach Bivort sind die Blätter eiförmig, länglichför-
mig, nach vorne spitz, ganzrandig, [illegible]
Blüthenknospen nach Bivort rund, spitzig braun.
: [illegible] von den anderen [illegible]
mittelbraun.



K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: I b. Ganzfleischige.

N: 163. Die Alexander Lambré. **+ Winter. (: van Mons:)

D: I, 1. (2). 3.
J: VI, IV, 3.
Langetts Form:
Lellbr.



Gestalt: rundlich oder bergamottförmig, doch auch öfters kreiselförmig, klein oder mittelgroß, wie verlängert, 2¼" breit u. eben so hoch, oder 2¾" breit u. fast 3" hoch. ——

Kelch: klein, offen, oft blattlos, in einer kleinen schüsselförmigen Einsenkung. ——

Stiel: stark u. fleischig, wenigstens der Theil nach der Birne zu, meist schief, neben einem Höcker, wie eingedrückt, oder auch wie die Abbildung zeigt, obenauf u. sich ohne Absatz in die Frucht verlierend. ——

Schale: glatt, gelbgrün oder ziemlich gelb mit feinen bräunlichen oder graulichen Punkten u. mehr od. weniger Rost, besonders um den Kelch. ——

Fleisch: gräulich weiß, saftreich, schmelzend u. butterhaft, von weinigt gezuckertem u. angenehm gewürztem Geschmack. ——

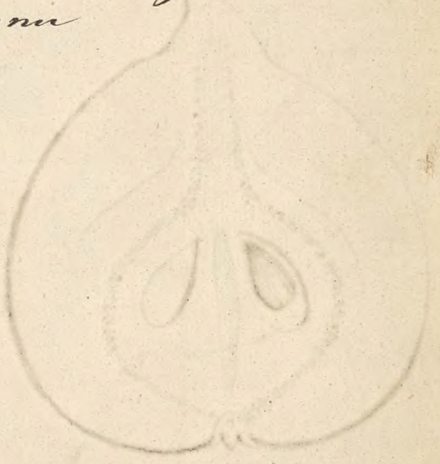
http://rcin.org.pl

Kernhaus: etwas hohlachsig, mit feinen Körnchen umgeben, Kammern eirund meist mehr gewendet nach der Achse zu, als nach Außen, mit meist vollkommenen, nicht großen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 9br. oder Anfang 10br. u. hält bis zum Ende 10br.

Ist eine recht gute Tafel u. Haushaltungsfrucht; verdient Verbreitung.

Baum: wächst kräftig u. ist recht fruchtbar. Sommerzweige lang, mittelstark, gebogen, braungrau, gegen oben hellnußbraun mit warzenförmigen ovalen weißlichen Punkten. —— Blätter breit etwas lanzettförmig, oft auch elliptisch, 1½" breit, 2½" lang, glatt, ungleichmäßig fein gesägt, einzelne auch ganzrandig, meist flach, langgestielt, bis 2¼" lang, im ganzen etwas klein. — Blüthenknospen kegelförmig sanft gespitzt, lichtbraun. ——



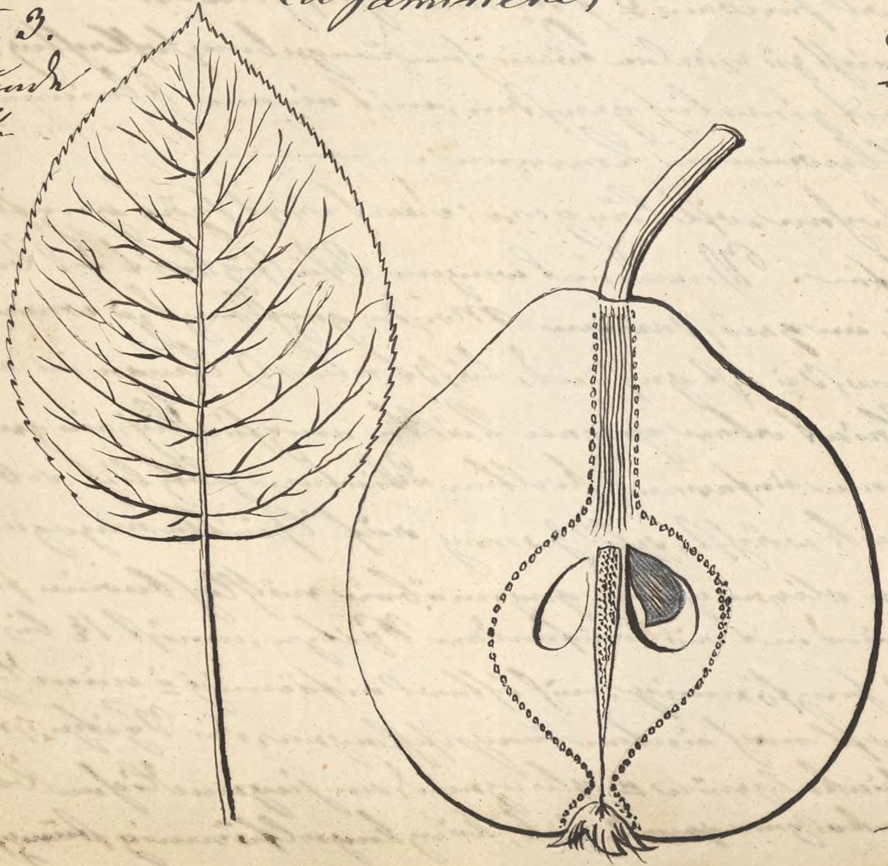
K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No 164.

D: I. 2. 3.
J: II. 3.
[illegible]

Jaminette *† Winter —

La Jaminette, Belle d'Austrasie, Josephine de France.



Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig 2 3/4" breit 3" hoch; doch oft ebenso breit wie hoch, oft auch fast glattrund, dann stumpf spitz, 2 3/4" breit u. kaum mehr als 2 1/2 hoch; oft durch Erhabenheiten ungleich. —

Kelch: lang- u. schmalblättrig, etwas wollig, offen in weiter u. enger, flacher u. auch tiefer Einsenkung unter etwas Beulen. —

Stiel: stark, holzig, selten bis 1" lang, obenauf wie eingesteckt zwischen einer Fleischwulst. —

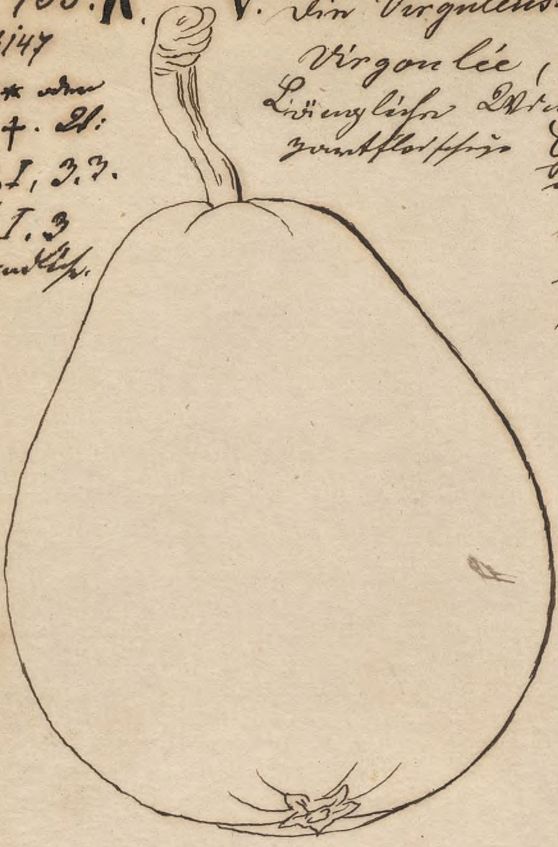
Schale: stark, feingrau mattgrün

späteren gelblich-fahlen etwas geröthet, doch mehr u. weniger zimtfar-
big berostet, am meisten um den Kelch, einfach auch stark braunrostig gü.
Fleisch: gelblichweiß, halbschmelzend, doch von gutem, süßweinigtem, in schlech-
ten Sommern aber öfters etwas herben u. fadem Geschmack. —
Kernhaus: geschlossen, klein, von nicht zu vielen Körnchen umgeben, hohlachsig. Die
Kelchhöhle wie mit Mehl bestreut, mit ziemlich großen, mit einem kleinen Spit-
zen versehenen, glatten, gelbbraunen Kernen. —
Reife u. Nutzung: Ende 9br, 8 Tage oder länger; darf nicht spät gepflückt
gepflückt werden, sonst welkt sie. Verdient wegen Wüchsigkeit des Baums
u. der späten Reife der Frucht, in größerem Maße, gepflanzt zu werden. —
Baum: wächst sehr stark, wird groß u. ist gesund. läßt etwas lange auf die
Tragbarkeit auf sich warten. Scheint aber gegen Kälte empfindlich, ein großer
schöner Hochstamm, starb nach einem äußerst kalten Winter plötzlich ab.
Möchte, weil er auf Wildling zu stark wächst, als Zwerg auf Quitte erzogen sich
am besten machen. — Sommerzweige olivengrün, gegen oben röthlich braun fein
weißgrau punktirt. — Blätter eirund mit auslaufender Spitze, meist 1½ bis 1¾"
breit u. 2½" lang, bisweilen etwas herzförmig, auch öfters eiförmig u. ziemlich glatt
fein etwas feingesägt, am Rande oft nach unten umgeschlagen, die Spitze ist oft
lang u. seitwärts gebogen, sehr dunkelgrün u. glänzend, an jugendlichen Bäu-
men oft sehr groß. — Blüthenknospen groß, dick, kurzkegelförmig, stumpfspitzig
oft fast weißlich. —

N 165. K. V. Die Virgouleuse. Virgoulée, Besi de Virgoulée (in Tyrol Wintermeiheren:)

Td: 147
** oder
*+. W:
D. I, 3.3.
J: I.3
merklich.

Länglicher Winter= Tafelbir: Ord: 1.a
zartfleischige



Gestalt: langkegelförmig, bisweilen dem Sgalma der St. Germain ähnlich, aber auch bauchig u. eirund, nach oben sanft abnehmend zugerundet, nach dem Stiele zu kaum merklich eingebogen u. stark abgestumpft spitz, meist groß, 2½" breit u. 3½" hoch.

Kelch: hartig blattlos, lederartig, offen, flach eingesenkt, oft mit etwas flachen Beulchen, welche als Fortsetzung flacher Erhabenheiten auf der Frucht noch bemerklich sind.

Stiel: 1–1¼ lang, am Ansatz meist etwas fleischig, schief, obenauf, meist in Fleischfalten etwas.

~~Schale: glatt, hellgrün, später gewöhnlich citronengelb, bisweilen bräunlich gerötet, fein grau punktirt u. um den Kelch etwas zimtfarbig berostet, oft auch mit schwarzen Rostflecken.~~

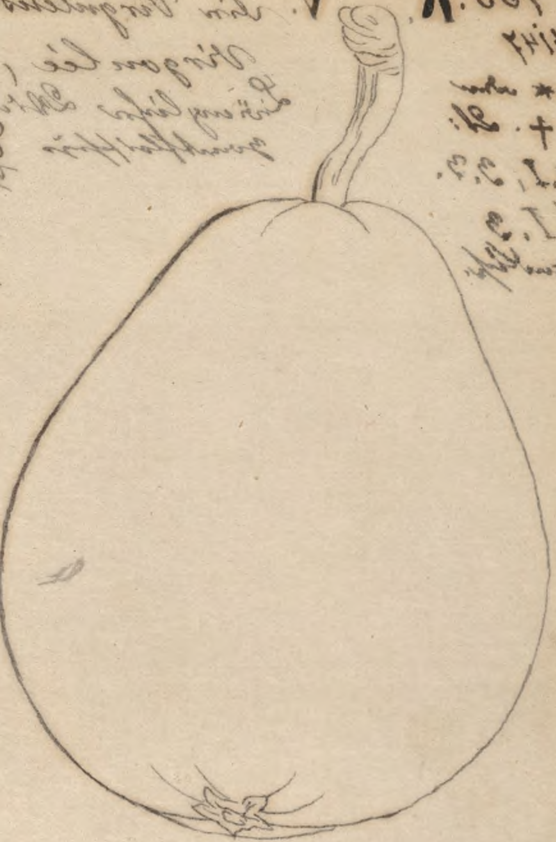
~~Fleisch: weiß u. gelblichweiß, überfließend, butterhaft schmelzend, von sehr erhabenem, mit feinstem Muskatellerartigem gewürztem Geschmack.~~

~~Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig, schlauchförmig, mit vielen langen, sehr spitzen, braunen.~~

~~Reife u. Nutzung: Spt.–10t. u. Januar. Muß lange hängen, sonst welkt sie. Eine der besten Winterbirnen, doch ge wechselt sie sehr im Geschmack u. der Gewürz, wird nur im wärmeren Klima ausgebildet.~~

~~Eigenschaften des Baumes:~~ derselbe wächst im mäßigen Boden, schön u. stark, pyramidal u. auf der Quitte sich aber so groß wie auf dem Wildling, belaubt sich prachtvoll u. dicht. Nach ihrem Verhalten in hiesigen Gärten ist die Virgouleuse überhaupt eine sehr wenig fruchtbare, deshalb nur für den

http://rcin.org.pl



~~Die unter diesen Sorten genannten Bäume, die recht am besten auch auf Quitten veredelt trägt, auf welchen Unterlagen sie auch in Bogen veredelt wird~~

~~Die Blätter des Baumes sind ... mit selbständigen Spitzen, an einem ... Stielchen, ... braun 1"3"' breit, 2 bis 2" lang, oft etwas herzförmig, auch öfters, besonders bei fruchtbaren Triebe, eirund eiförmig, glatt, fein u. seicht gesägt, etwas schiffförmig, die Spitze zurückgebogen.~~

~~Blüthenknospen: klein, länglich kegelförmig, stark spitz.~~

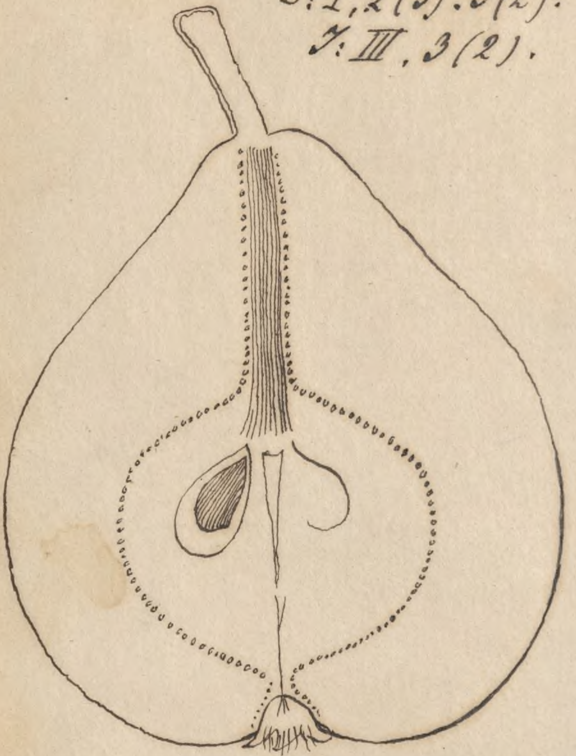
~~Fruchtaugen: breit, ... zu anderen etwas gewölbt, ... zurückstehend.~~

~~Die Schale des Stammes und der dicken Zweige ist schön glatt.~~

N: 167.
**!+
Syn: Ein Arenberg.
Colmar Deschamps.
Orpheline d'Enghien
Crasanne Steven.

K.V. (III)

D: I, 2(3). 3(2).
J: III, 3(2).



Englische Winter-Tafelbirne. Ord: 1. b. zartfleisch.

~~Gestalt: kreiselförmig, nach dem Kelche zu kegelförmig,~~
~~oben ziemlich abgeplattet, auch dem Stiele zu mehr o.~~
~~weniger stumpfspitz, bisweilen bauchig o. pyramidal,~~
bisweilen aber auch fast eben so hoch wie breit, also ver-
~~änderlich. Die gewöhnliche Größe 2¾" breit u. 3¼" lang.~~

~~Kelch: klein, schwach, aufrechtstehend, oft unvollkommen, in~~
~~mäßig tiefer u. weiter Einsenkung, die oft verschoben ist.~~

~~Stiel: kurz, bis ¾" lang, oft auffallend dick, gelbbraun, bis-~~
~~weilen fleischig, meist ... schief in kleiner Vertiefung.~~

~~Schale: fein rauh, hellgrün, später mehr goldgelb, bräun-~~
lich berostet u. ebenso punktirt, doch so, daß die Grundfarbe
~~allerwärts noch durchblickt, selten etwas röthlich gerötet.~~

~~Fleisch: mattweiß, fein, überfließend, butterhaft, von saft-~~
vollem, gewürzhaftem, herrlichem ~~Muskateller~~ge-
schmack, ähnlich der Butterbirn aus der Normandie.

Kernhaus: im Umkreis ziemlich breit, doch nur durch sehr
feine Körnchen angedeutet; Achse voll oder etwas
hohl, Kammern groß mit großen gelbbraunen,
sämtlich mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: 9ber bis Februar. – Ist eine der delicate-
sten Tafelbirnen, besonders schätzbar wegen ihrer
langen Dauer.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst selbst auf Wildling
langsam, gedeiht zwar auf Quitte, hat aber darauf

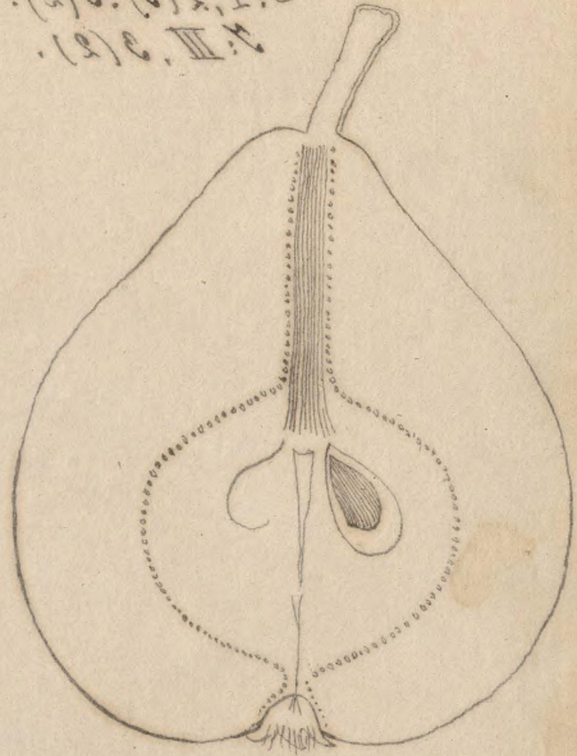
http://rcin.org.pl

keinen langen Raum, setzt jedoch bald reichlich an.
Jedoch nur am Spaliere zu ziehen, an einer südli-
chen oder östlichen Wand kann diese Frucht
gut und schön werden. —

Blätter: länglich eiförmig, mit bald kürzerer bald
längerer meist auslaufender Spitze, oft um
weniger ein Drittel der breitesten, 1½" breit,
bis 3" lang, fein stumpfgesägt, oft undeutlich,
oft sind auch die Blätter, stark verschieden. —

Blüthenknospen: kurz kegelförmig, scharfzugespitzt, hell-
braun. —

Sommerzweige: röthlich gelbbraun, gegen oben
grünlichbraun, mit vielen schmutzigweißen
Punkten.



K.V. Längliche Winter=Tafelbirnen. Ord. 1.a. Zartfleischige.

No. 168. Die Winter-Meuris (:van Mons:) ** Winter.

Nec plus Meuris.

D: 1, 2, 3.
J: II, 3. m.
eirunden
Blätter.

Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig oder schwach birnförmig, 2" breit u. 2½" lang. —

Kelch: klein kurzblättrig, offen, in schwacher schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: obenauf, wie eingedrückt, oft mit Fleischansatz. —

Schale: grün, später grüngelb, an der Sonnenseite etwas schwach geröthet, mit feinen bräunlichen, an der Sonnenseite größeren röthlichen Punkten u. etwas Rost, der stellenweise zusammenhängt, besonders um Kelch u. Stiel —

Fleisch: weiß, fein, butterhaft, schmelzend, von gutem gewürztem, doch nicht ~~mehr~~ sehr süßem, sondern etwas säuerlichem, dem der Dechantsbirnen ähnlichen Geschmack

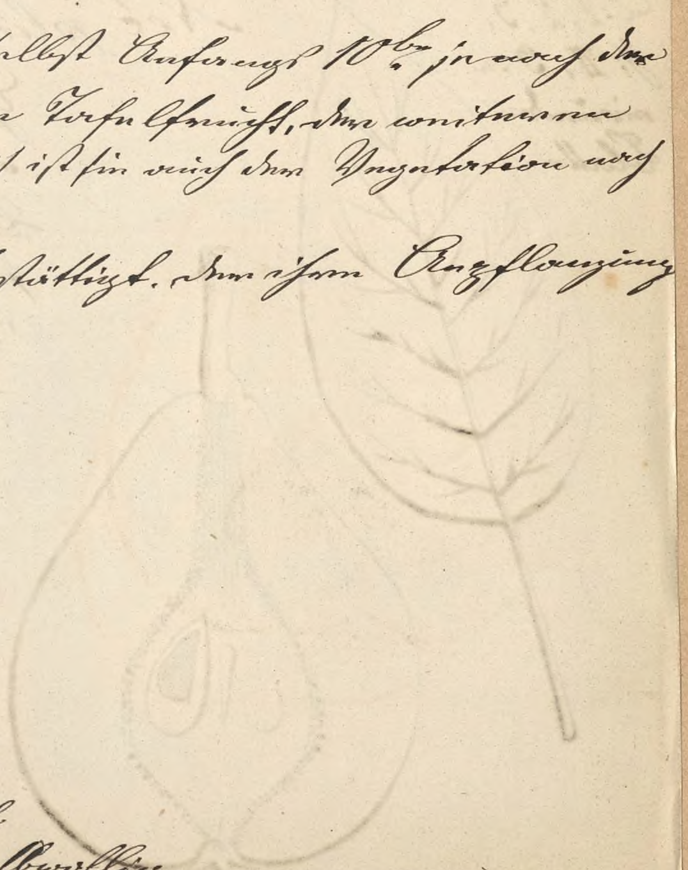
Kernhaus: mit nicht zu kleinen, auch nicht zu großen

Kammern umgeben, schwach fünfachsig. Kerne groß, mehr rund als muschelförmig, mit länglichem, mit einem kleinen Höcker aufgesetzten den braunschwarzen Keimende. ——

Reife u. Nutzung: reift im November, ja selbst Anfangs 10br. je nach der Jahres-Witterung. — eine recht gute feine Tafelfrucht, die weiteren Verarbeitung werth. — Von der Meuris (Nr. 179.) ist sie auch der Vegetation nach verschieden. ——

Baum: wächst gut, ist tragbar, was Baltet bestätigt, der ihre Anpflanzung auf Quitte, doch tiefer pflanzen, damit das Edelreis Würzeln in guter Erde schlägt, empfiehlt. —— Sommerzweige.

Blätter: eirund, doch schmal mit langgezogener auslaufender Spitze, deshalb, wenn die Abrundung am Stiele nicht wäre, fast lanzettförmig, 1¼" breit, 2½" lang, glatt, ganzrandig, oder nur an der Spitze undeutlich gezähnt, schiffförmig u. stark sichelförmig gekrümmt. Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun, öfters etwas gelbwollig. ——

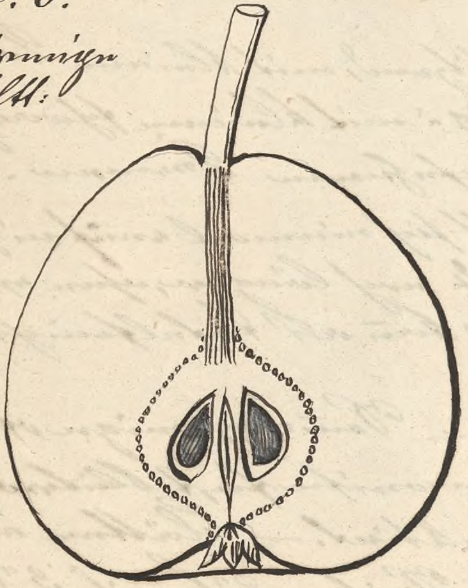


K. VI. Bräunliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige

No. 169. Die Geerards Bergamotte *†. Winter.

D: II. 2. 3.
J: III. 3.
eiförmige Bltt:

Bergamotte Geerard. (erzogen van Mons:)



Gestalt: bergamottförmig, am Kelche oft sehr stark abgeplattet, nach dem Stiele zu mehr oder weniger stumpfspitz, bisweilen auf der einen Seite etwas eingebogen, bis 2½" breit u. ebenso hoch, oft etwas niedriger. Gleicht in Größe, Form u. Färbung sehr der Rothen Dechantsbirne, doch ist letztere früher reifend u. bessere Frucht.

Kelch: halbgeöffnet mit kurzen, grünen, aufrecht stehenden Blättchen, in oft sehr tiefer u. weiter Einsenkung. —

Stiel: stark, gelbbraun, etwas warzig, holzig in einer kleinen engen Vertiefung. —

Schale: gelblich grün, später gelb mit schönem etwas streifigem, blassem Carminroth an der Sonnenseite u. mit ziemlich viel [illegible]

gelbbraunen Rost u. feinen gleichfarbigen Punkten; besonders die Kelchwöl-
bung ist meist stark berostet. ——

Fleisch: weiß halbfein, Anfangs rauschend u. etwas zusammenziehend, wird in gehöriger Reife halbschmelzend, u. von nicht angenehmen, schwachge- würztem weinigtem Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, hohlachsig, festsitzend, mit kleinen Höhlen umschlossen. Kammern enge, muschelförmig u. mit kleinen schwarzbraunen, auch oben mit einem kleinen Spitzchen versehenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Ende 10r. bis Anfang Januar, hält sich niemals auch nicht lange, dauert eben im teiggewordenen Zustande noch länger, ohne völlig zu verwelken; wegen späten Reife schätzenswerth; kann als Tafelfrucht und zum Compot gut verwendet werden. ——

Baum: Wuchs kräftig u. schön u. gut tragbar. — Sommerzweige oft an der Spitze verdickt, bräunlich grüngelb, Sonnenseite fast blutroth, gegenüber graubraun, wenig gelbbraun punktirt. — Blätter eiförmig mit ziemlich langer meist auslaufender Spitze, 2" breit, 3" lang, oft einmal, an der Mittelrippe unterhalb etwas bestäubt u. wollig; meist weitläufig u. feingesägt, etwas schüsselförmig u. am Rande wellenförmig. — Blüthenknospen kurz, kegelförmig, stumpfspitzig, hellbraun, am Grunde öfters etwas weißwollig. ——

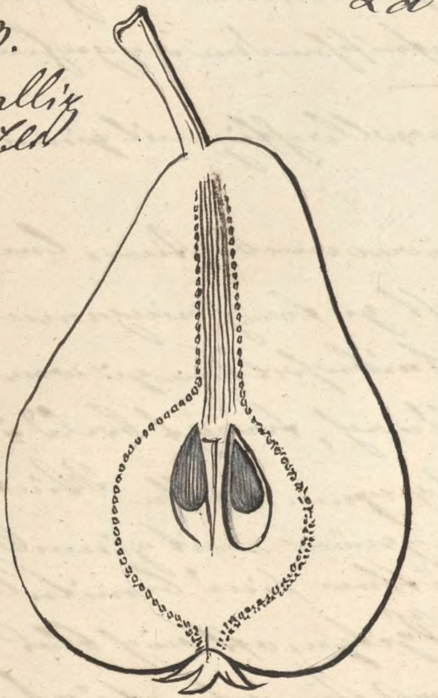
K. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

N.o 170.

D: I, 3.3.
J: V, 3.
breitelliptische Lk.

Die Markbirne **† Winter. [illegible]

La Savoureuse. Die Schmackhafte.



Gestalt: der Winterdorn ähnlich, bisweilen bauchig eiförmig, alsdann wohl eirund, bisweilen aber auch kreiselförmig, doch immer mit einer längeren u. kürzeren kegelförmigen Spitze endend. 2½" breit, 3–3¼" hoch, in der Kreiselform nur etwas über ¼" höher. ——

Kelch: klein, schmal- u. spitzblättrig, sehr offen, aufliegend, in flacher schüsselförmiger Einsenkung. ——

Stiel: stark, bis 1¾" lang, braungelb später schwarz, holzig, oben auf, meist in Falten oder neben einem Höcker. ——

Schale: glatt, matt hellgrün, später blaß- u. gelblich grün, selten mit röthlichem Anflug dabei mit häufigen bräunlichen u. grünen Punk-

ten u. etwas rauh, besonders um den Kelch. —

Fleisch: schwach gelblichweiß, ziemlich grobkörnig um das Kernhaus, schmelzend, butterhaft, von unerkennbar zuckerartigem Geschmack, dem der Herbstbergamotte u. der Besi de la Motte ähnlich, von entwickelndem angenehm gewürzhaften, etwas rosigem Geschmack. —

Kernhaus: von nicht starken Körnchen umgeben, vollachsig mit ziemlich großen, schwarzbraunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt im 10ten u. ist im Januar am besten, leider welkt sie mitunter merklich u. darf deshalb nicht zu früh eingeerndtet werden; verdient als eine späte gute Frucht beibehalten zu werden.

Baum: wächst Anfangs stark, läßt aber bald nach, trägt bald u. reichlich; doch scheint er zärtlich zu sein, wenigstens gegen kalte Winter empfindlich. — Sommerzweige dunkelolivengrün mit ziemlich vielen feinen weißgrauen Punkten. — Blätter sind breitelliptisch mit auslaufender u. etwas vortretender Spitze, oft auch bloß einelliptisch 1¾" breit, 2¼" lang, glatt, fein = etwas stumpfgezähnt. — Blüthenknospen etwas dick, kurzkegelförmig, nicht abstehend. —

Längliche Winter-Tafelbirne. Sand: 1. b. ganzfleischige

Nro 171. **K.V.** Graf Canal. Graf Canal von Malabaila.

Dittrich **!
Dochn: 721.
I T. u. W.

D: I. 3. 3. L: VI. 3.
langstielig:

~~Gestalt: [illegible] birnförmig, 2" breit 2½" hoch, die größte Breite [illegible] von dem Kelche, um welchen sich die Frucht jedoch so abgerundet, daß sie noch gut aufsitzen kann. Nach Dittrich ist sie [illegible]~~

~~Kelch: klein, hornartig, [illegible]~~

~~Stiel: [illegible]~~

~~Schale: grünlich, in der Zeitigung gelb, [illegible] Schale verbreitet. [illegible]~~

Fleisch: weißgelb, um das Kernhaus etwas steinig, vollsaftig, schmelzend u. von einem süßweinsäuerlichen gewürzhaften Geschmack.

Kernhaus: länglich, oft unvollkommen u. taube Kerne enthaltend.

Reife: zeitigt im 10br., hält sich bis in den Februar u. bei kühler Aufbewahrung noch länger. —

http://rcin.org.pl

No 171. K.V. Graf Canal. Graf Canal von Malabaila.

Eine sehr geschmackvolle Tafelfrucht, welche wenn sie zeitig abgenommen wird, den ... [illegible]

Baum: sehr gesund, kraftvoll wachsend, trägt ein ... [illegible] u. nicht ungünstigen Standorte bald u. reichlich u. gedeiht auch in ... [illegible] Gegenden.

Blätter: lanzettförmig 1¼ bis 1½" breit 2½–3" lang, beiderseits ... [illegible] zugespitzt, undeutlich gezähnt u. ... [illegible] dem Stiel ... [illegible] u. stumpf zulaufend. Stiel meist lang, bis zu 2¼".

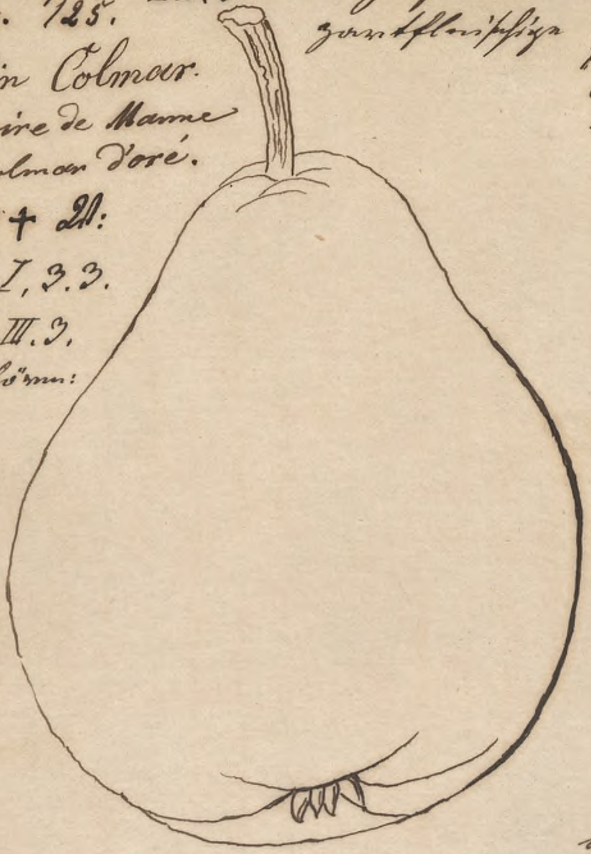
Blüthenknospen: grünlich weiß u. lang kegelförmig, stumpfspitz, ... [illegible]

Fruchtaugen: dunkelbraun, gegen über ... [illegible] mit ... [illegible] gelben Flecken.

Hochstamm u. Zwerg auf Wildling in warmer Lage.

N= 172. **K.V.** Längliche Winter=Tafelbirne Ord. 1. a
Kat. 125. zartfleischige

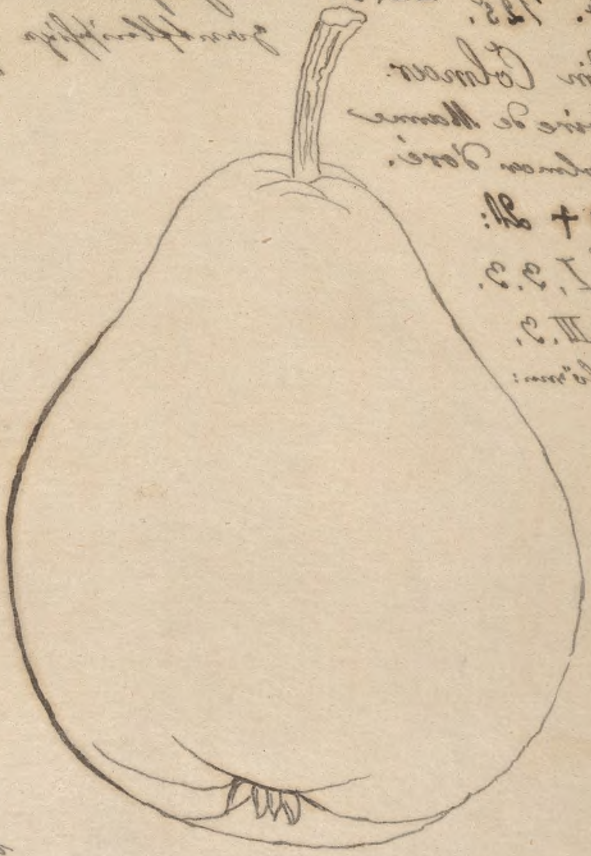
Die Colmar.
Poire de Manne
Colmar doré.
** + 2l:
D: I, 3.3.
J: III. 3.
eiförmi:



Gestalt veränderlich, länglich stumpfgespitzt, einer Bon-Chretien d'hiver ähnlich oder rundbauchig, stumpfgespitzt, der Herbstbergamotte ähnlich. Nach der obigen Form würde man sie bauchig kegelförmig, meist jedoch etwas birnförmig, nennen können. – In voller Ausbildung 2½ bis 2¾" breit und 3¼" lang.

Kelch: langgespitzt, offen sternförmig, in bald flachen, bald tiefen, oft schönen Einsenkung. Charakteristisch geht auch, wie bei den Pflaumen, eine feine Linie vom Kelche bis zum dem Stiele bei vielen Früchten herab.

~~Stiel: ziemlich stark, bis 1¼" lang, braun, bald oben auf, bald in flachen oder beuligen Höhle.~~
~~Schale: etwas stark, wie fein rauh, hellgrün, später gelblich grün, selten mit etwas röthlichem Anflug, doch mit vielen feinen Punkten.~~
~~Fleisch: gelblichweiß, butterhaft, überfließend, vom ... etwas ... süß, ... und den der Manne verglichenen Geschmack.~~
~~Kernhaus: geschlossen, ..., Kammern geschlossen, etwas enge, mit vollkommenen Kernen. Achse hohl ... zieht sich ein schwarzer Faden bis zum ... herab.~~
~~Reife und Nutzung: Anfangs Dezember bis März, ... am besten ...~~



[illegible] bis [illegible] Wuchs: lange-
hängend, [illegible] ab-gezogen zu [illegible],
wenn sie nicht gegen den Wind geschützt steht. Boden:
Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, setzt viel
Holz an, verlangt eine Menge Fruchtspieße [illegible], kommt
aber auch spät (in 10 u. 12 Jahren) zum Fruchttragen.
Wird die Hälfte am besten auf Quitte veredelt, auf Wildling [illegible]
[illegible] erst [illegible] 5 Jahren Früchte zeigen. Der Baum mehr
[illegible] einen warmen Lage u. keinen feuchten Boden,
in welchem der Baum [illegible] wird.
Blätter: mehr oder weniger länglich eiförmig mit [illegible]
[illegible] Spitze 1½–1¾" breit, 2½–3"
lang, oft auch elliptisch u. lanzettförmig, [illegible],
[illegible], flach, am Rande [illegible] wellenförmig,
oben lichtgrün, [illegible], unterhalb [illegible]
Blüthenknospen: kegelförmig, ziemlich [illegible]
[illegible] Sommerzweige: dunkelgelbbraun mit [illegible]
feinen [illegible] Punkten. —

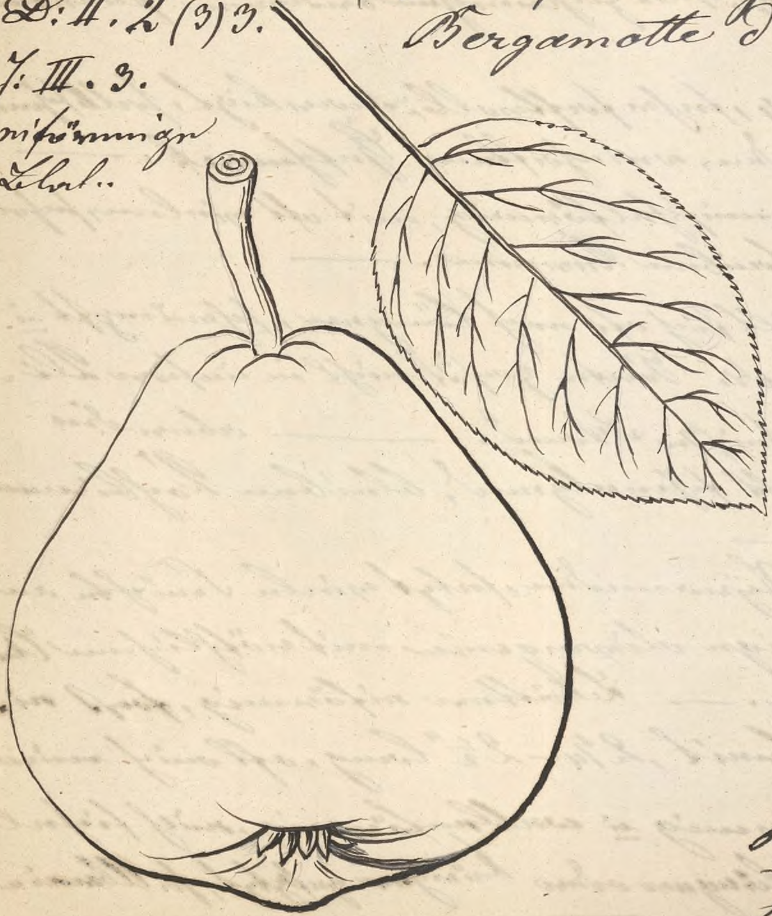
K. VI. Rundliche Winter=Tafelbirne Ord: 2. b. Mürbfleischige

No 173. Die Osterbergamotte **† meist nur Küchenfrucht.

D: II. 2 (3) 3. Bergamotte d'hiver. B: de Pâques. , alte französ. F:(

J: III. 3.

eiförmige Tafel..



Gestalt: am Hochstamm meist berg=gamottenförmig, an jungen Py=ramidenbäumen auch mehr länglich meist nach dem Stiele zu stumpfspitzig, 3" breit u. eben so hoch, an freistehenden Bäumen oft 3½" lang. ——

Kelch: kleinblättrig, ziemlich hart=schalig, oft fehlerhaft, offen, mehr u. weniger eingesenkt, mit etwas Nebenhöckern umgeben. ——

Stiel: stark, holzig, oft krumm, selten 1¼" lang, in schöner Grube oder wie eingesteckt, oft durch einen Fleisch=wulst schief. ——

Schale: dünn, glatt, in der Reife zähe fettig, anfangs blassgrün, später citro

weingelb mit Grün (: in geschlossenen Formen u. in nassem Boden bleibt sie ganz grün, erhält auch schwärzliche Rostflecken.) selten etwas rothartig geröthet, in der Reife dann nur mehr goldartig. Mit zerstreuten braunen Punkten u. feinen Rostanflügen. ——

Fleisch: weiß, um Kernhaus grobkörnig, sehr saftvoll, markig, halbschmelzend, vom zuckerartigen, erfrischenden, weinartigen Geschmack. ——

Kernhaus: groß, lang, hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit oft vielen, sehr starken, langen, kaffeebraunen, oft auch tauben Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Januar bis März, hält sich oft noch länger; schrumpft u. fault gewöhnlich schnell nach der Reife, die Sorte gehört nicht in unsere Klima oder wenn sie anzieht, geben ihr einen heißen Stand. —— ebenso die Früchte werden auch lange hängend nicht schmelzend, bleiben Kochbirnen, die übrigens stark welken. ——

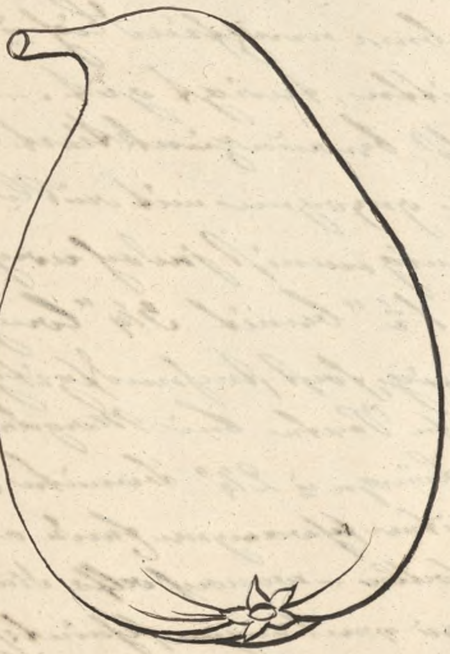
Baum: wächst sonst gut, macht schöne Pyramiden, setzt viele Früchte an u. gedeiht auf Quitte. —— Sommerzweige olivengrün mit röthlichem Anflug u. feinen weißgelben Punkten. —— Blätter eiförmig, fast eirund mit auslaufender Spitze, 1½" breit, 2¼–2½" lang, oft auch mehr rund, glatt, gesägt, etwas schiffförmig u. wellenförmig, auch sichelförmig. —— Blüthenknospen kegelförmig, länger oder kürzer gespitzt, silbergrau.

K.V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1.a. Zartfleischige.

N: 174. Schönlins Winterbutterbirne * (selten, nicht Küchenfrucht) (: aus Samen v. Schönlin :)

D: I. 33.

J. IV. 3.



Gestalt: der St. Germain ähnlich, länglich, mitunter aber bauchig kugelförmig, 2½ breit 3½" lang. —

Kelch: spitzblättrig, offen, sternförmig, schwach- u. eng eingesenkt, in etwas Beulen.

Stiel: stark, oft fleischig, 1" lang, oben auf wie eingesteckt doch durch einen Wulst meist seitwärts stehend. —

Schale: glatt, ziemlich stark, hellgrün, später hochzitronengelb, oft fein goldartig geröthet oder punktiert, mit etwas [illegible] Rost. —

Fleisch: weiß, kaum halbschmelzend, kömmt dem Geschmack nicht sonderlich angenehm —

Kernhaus: nicht hohlachsig, klein, Kammern [illegible]

förmig mit langen starkgespitzten Kernen. ——
<u>Reife u. Nutzung:</u> meist im Februar u. März oder April u. fault wegen
starker Schale nur schwer, dürfte besonders wegen Schönheit u. langer
Haltbarkeit noch schätzbar u. mag auch als Compotfrucht für den Koch-
winter, hauptsächlich werthvoll sein. ——
<u>Baum:</u> wächst lebhaft ~~mit~~ feinem Holze, ist aber empfindlich u. leidet
häufig am Grind, gedeiht auch nicht auf Quitten, trägt gut. — Som-
merzweige gelblich lederfarben, unterwärts braunpunktirt. —
Blätter elliptisch, doch oft stark in die Länge gezogen mit auslaufen-
der Spitze, fast lanzettförmig, doch auch eiförmig, meist jedoch nach dem
Stiele zu verschmälert, glatt, feingesägt, 1½" breit 3¼" lang. —
Blüthenknospen zum Theil klein, kegelförmig, fast stechendspitz. ——
—— Anmerkung: Herr Lederbogen kultivirt diese Sorte bei Magdeburg
seit mehreren Jahren u. erhält oft Früchte von 3½" Länge u. 2¼" Breite, die
bis jetzt (: wahrscheinlich weil der Baum in einem mit guter schwarzer Erde ausgefül-
lten früheren Teiche steht, welcher wohl 10 Fuß tiefe sollte — wonach also die Sorte
tiefgründigen nahrhaften u. hinlänglich feuchten Boden zu verlangen scheint :) immer
schmelzend u. gut vom Geschmack gewesen sind, auch waren die von ihm an Lucas
gesendeten Früchte so schön u. wohlgebildet wie sie dem Letzteren bis daher selbst nie
sah. ——

http://rcin.org.pl

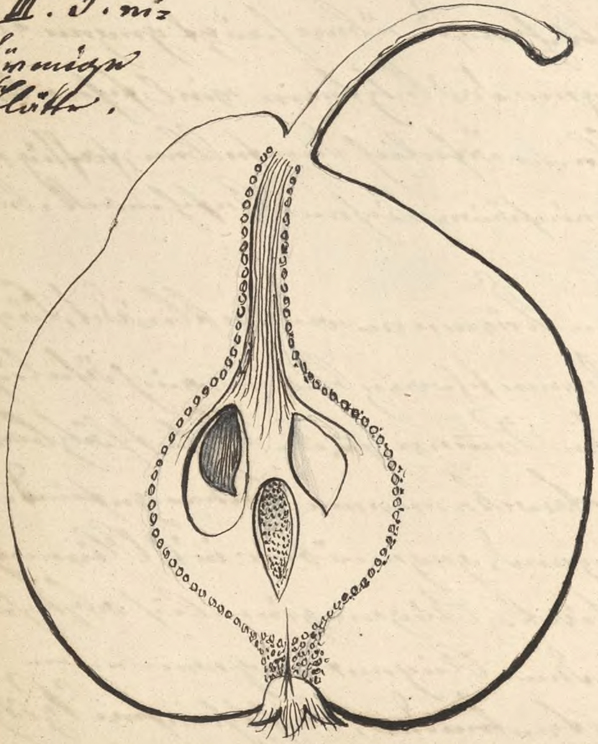
K. XII. Rundliche Winter-Würzhafte Birnen. Ord. 1. b. hartfleischige.

No 175. der Löwenkopf ++ Winter, Küche.

Le Râteau blanc. —

D: III. (VI). 1.3

J: III. 3. mit firnigen Blätter.



Gestalt: veränderlich, glatt, bergamottähnlich, oder etwas kugelförmig, bisweilen, wenn sie kleiner bleibt, selbst einigermaßen birnförmig, mit einer kurzen, abgestumpften Stielspitze. Auf Hochstamm meist 3½ bis 4" breit u. oft nur 3" hoch, selten so hoch als breit, wie es aber doch nach der Durchschnitts Zeichnung vorkommt.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, mit den Ueberbleibseln der Staubfäden erfüllt, in enger u. flacher Einsenkung. —

Stiel: holzig, grünbraun, sehr stark, ¾ – 1½" lang, meist krumm, auch schief, wie eingedrückt, neben einem Fleischwulst. —

Schale: charakteristisch durch Erhabenheiten, als ob kleine Körnchen unter der Schale lägen, außer theilweise auch gerunzelt, wie gewelkt u. durchfurcht

ist die Rundung öfters durch flache Beulen entstellt. Farbe mattgrün, an der Sonnenseite grünlich gelb, später citronengelb mit feinen u. groben bräunlichen Punkten, bisweilen leicht verdeutlich geröthet u. um den Kelch auch etwas rost.

Fleisch: fest, gelblichweiß, unter der Schale grünlichweiß, überhaupt gegen das des Katzenkopfes mehr grünlich, läuft auch gegen das letztere viel schneller bräunlich an u. ist mehr herbe, sonst in Allem ähnlich demselben, saftig, grobkörnig, abknackend, von einem herben, weinsäuerlichen Geschmack; beim Kochen verliert sich das Herbe.

Kernhaus: Achse hohl, kurz, oben weit, mit ungleichen Körnern ausgekleidet. Fächer muschelförmig, groß, minder als beim Katzenkopf. Kerne schwarzbraun, auch ähnlich.

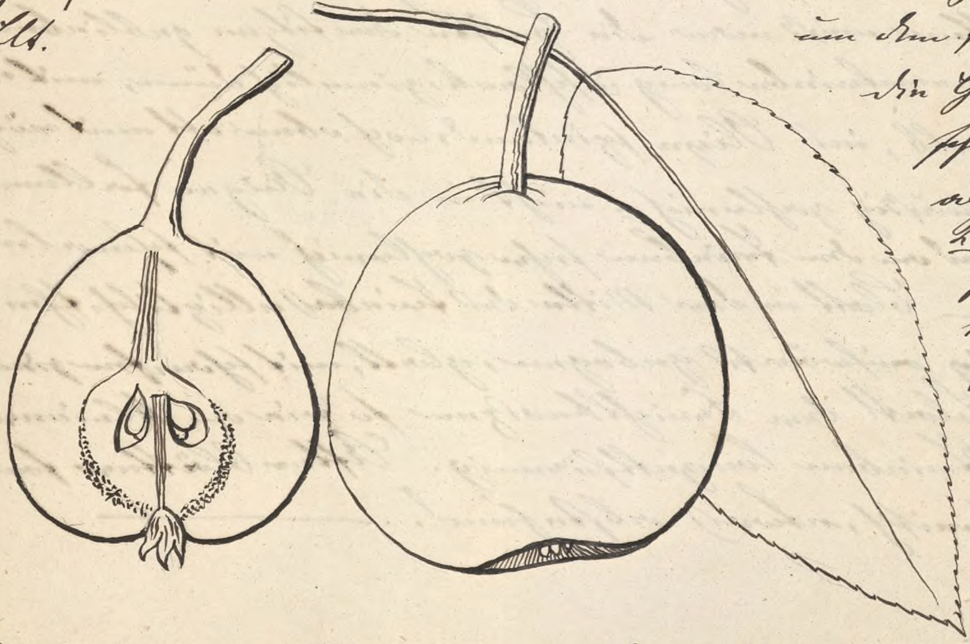
Reife u. Nutzung: Februar, hält aufbewahrt bis in den Sommer; für die Küche schätzbar.

Baum: wächst gut, wird groß, ist fruchtbar u. auch in trockenem Boden gesund.— Sommerzweige: lang u. stark dunkelolivenfarb u. glänzend, gegenüber ins Olivengrüne an Spitzen, glatt, einfach bräunlichgrau punktirt. Augen ziemlich abstehend u. sitzen auf abgerundeten, sehr stark vorstehenden Augenträgern.— Blätter eiförmig, meist mit kurzer, wenig vorstehender, deutlich scharfer Spitze, 1½" breit, 2½" lang, oft auch eirund u. elliptisch, glatt, gesägt im Ganzen klein.

K II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 1. a) zartfleischige.

No 176. Die Julius=Dechantsbirne **? Ende Juli

D: I. 1. 1.
J: VI. 1.
Langethal:
Lbt.



Gestalt: etwas veränderlich wie die Zeichnung darstellt, in beiden Formen ist der Bauch immer mehr nach dem Kelche hin um den sie sich gewöhnlich flachrund wölbt die Größe nach Umständen sehr verschieden – die Mehrzahl noch kleiner als der Abriß zeigt. —

Kelch: langgespitzt, offen, in die Höhe stehend, wobei in der Kelchhöhle sich zahlreiche lange Staubfäden zeigen, sitzt sehr flach vertieft oder oben auf. —

Stiel: stark, gewöhnlich 1" lang häufig etwas fleischig, besonders an der Basis, theils gerade theils etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt. —

Schale: fein, matt hellgrün, später gelbgrün, die Sonnenseite mit einem bräunlichen undeutlichen Röthe matt, etwas gestreift. Rost wenig, zahlreiche feine Punkte bilden in der Röthe feine gelbliche Ritzchen. —

Fleisch: mattweiß, um das Kernhaus an feine körnigt, halbschmelzend; der Ge-
schmack etwas gezückert, doch ziemlich nichts sagend. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt in warmen Sommern Ende Juli; gepflückt sollen
wenn die Haut gelb wird, so teigen sie weniger schnell, doch würbt sie auch
grün gebrochen welk u. hält sich kaum zwei Tage. ——

Baum: wächst rasch u. gesund, wird früh u. so reich tragbar, daß um voll-
kommene Exemplare zu erhalten muß man die Hälfte der sitzen gebliebenen
Früchte abpflücken. —— Sommertriebe lang u. schlank, ziemlich dünn, mit ent-
ferntstehenden Augen, lederngelb, ins Oliven spielend nach oben, oft mit röthli-
chem Schimmer überlaufen, mäßig zahlreich u. nicht in die Augen fallend
punktirt. — Blätteraugen sind an den Trieben sehr zahlreich mit schmalen
lanzettförmigen Blättern. — Blatt in der Mitte des Triebes elliptisch, schmal,
flach, theils etwas schiffförmig aufwärts gebogen, glatt, mit scharfen ziemlich
tief gehenden Sägezähnen. — Blatt der Fruchtknospen so wie an kleineren
zu Fruchtholz sich bildenden Trieben lanzettförmig. Afterblätter faden-
förmig. Augen dickbauchig, konisch, etwas abstehend. ——

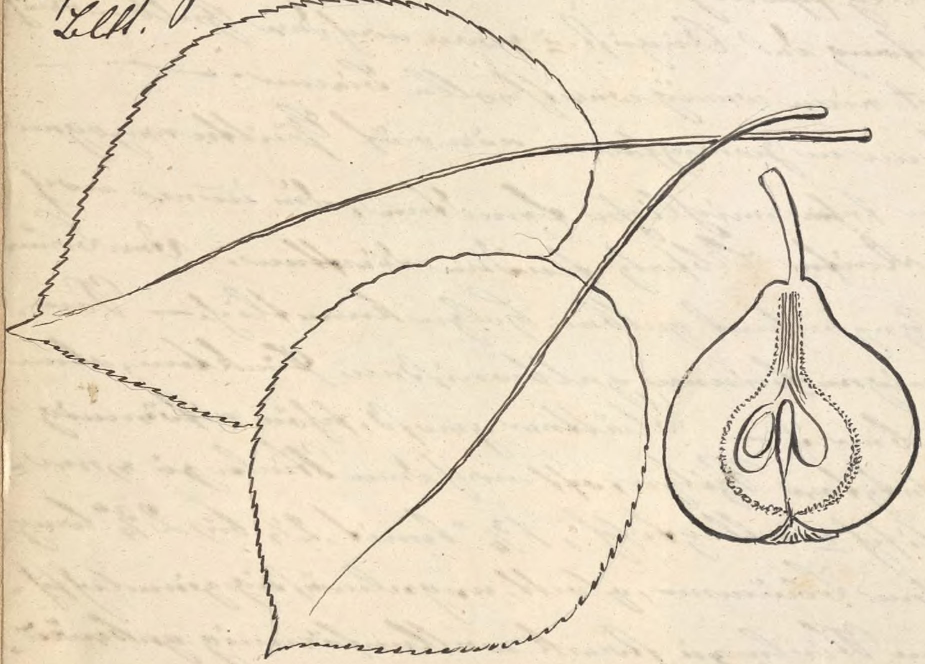
K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord 2. a Mürbfleischige

No 177. Die Roberts Muskateller† kaum * Sommer.

D: II, 2, 1. le Muscat Robert. Poire de la Reine (: alte franz: Frucht :)

J: III. 1

eiförmige Bltt.



Gestalt: rundbauchig kreiselförmig oder bauchig kugelförmig, klein, auf Hochstamm 1¼" breit u. ebenso hoch od. ¼" höher; eine am Spalier wird sie größer u. dann lang, birnförmig, am Stiele spitzig. —

Kelch: schwach u. langgespitzt, halboffen, obenauf, oft mit etwas Fleischwülsten umgeben. —

Stiel: dünn, von der Farbe der Birne, am feinen Ende bräunlich, obenauf, meist mit Höckern umgeben u. sehr kurz. —

Schale: dünn, gelblichgrün, am Stiele gelb, überreif auch hellgelb, doch meist noch grünlich mit etwas Grün, selten mit einem schwachen, matt orangerothen, etwas streifigen Anflug, mit feinen grauen, in der Röthe weißscheinenden Punkten u. mit etwas Rost um den Kelch. —

Fleisch: mattweiß, feinkörnig, ziemlich saftreich, weinsüß u. etwas ähnlich von schwachgewürztem, zwar sehr schätzbarem Geschmack, weil das Muskatgewürz nur schwach ist. Doch verbreitet die Birne, wenn ziemlich stark ausgereift, einen Geruch, besonders wenn man in einen damit gefüllten Schrank riecht.—

Kernhaus: etwas schlottrig. Kammern mäßig weit, mit nicht zu großen, meist vollkommenen, meist in der Unterseite völlig schwarzen Kernen.—

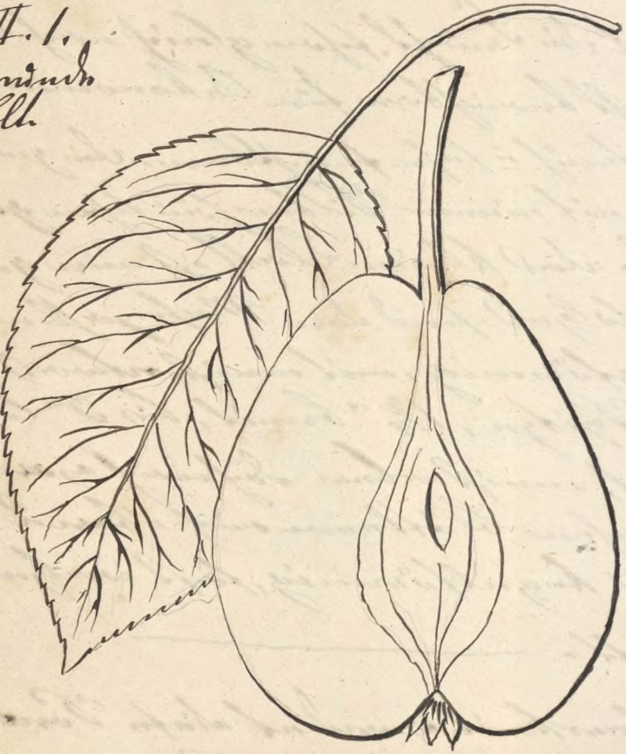
Reife u. Nutzung: meist Ende Juli u. Anfang des August u. zwar nach der Gelben Frühbirne. — übrigens ist die Muskat Robert eine wenig werthvolle Birne.—

Baum: wächst ausgezeichnet stark u. kann in Zwergform auch auf Quitten erzogen werden, liefert aber ausgewachsen sehr reichliche Ernten, die immer noch auf den Märkten wegen der frühen Reife Absatz finden dürften.— Der Baum ist von vielen andern an seinem ausgezeichnet gelben Holze kenntlich.— Sommerzweige unten schön gelb mit wenigen feinen gelbweißen Punkten, oben u. sonnenwärts) hellroth. ([illegible])— Blätter groß, schön eiförmig mit oft scharfen u. langen [illegible] Spitzen, oft nach dem Stiele zu verschmälert u. dann etwas breitelliptisch u. elliptisch, 1¾" breit, 2½ bis 2¾" lang, oft größer, besonders an jugendlichen Bäumen, glatt, unregelmäßig ziemlich scharf gesägt, oft, besonders nach dem Stiele zu stark wellenförmig gekräuselt, auf der Mittelrippe schwachborstig.— Blüthenknospen ziemlich groß kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun, mit klaffenden Deckblättern.—

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No 178. Weisse Canning. + vielleicht *:| Sauer. |:1831 z. 1ten mal

D: II. 2. 1.
J: II. 1.
mindestens
Lbl.



Gestalt: zum Theil eiförmig, meistens abgestumpft kegelförmig; 2" breit, 2¼" hoch, den Bauch sitzt beinahe in der Mitte. —

Kelch: kurzblättrig, steht in einer flachen Einsenkung. —

Stiel: 1 bis 1¼" lang, in einer geringen Vertiefung sitzend, wird bei vielen Früchten durch eine wulstige Erhebung seit etwas schief gedrängt. —

Schale: glatt, hellgrün, mit der Zeitigung grünlich-gelb, die Sonnenseite hellröthlich angelaufen, verwaschenem Karmin ähnlich. Bei beschatteten Früchten fehlt die schöne Röthe. Punkte weitläufig zerstreut. —

Fleisch: grünlich, weiß, nicht vollsaftig, im Zimmer welkend beim reifsten Zeitpunkte fast schmelzend, ohne Gewürz, von

einen angenehmen Geschmacke. Die Frucht muß mindestens 8 Tage vor völliger Reife abgenommen werden, sonst wird sie schon am Baume mehlig.

<u>Kernhaus</u>: klein u. geschlossen. Die Kammern enthalten vollkommene Kerne. Kelchröhre ganz kurz. —

<u>Reife u. Nutzung</u>: in warmen Sommern zeitigt die Frucht schon gleich nach Mitte des Augusts u. hält sich nicht lange; mehr brauchbar für Oekonomie. —

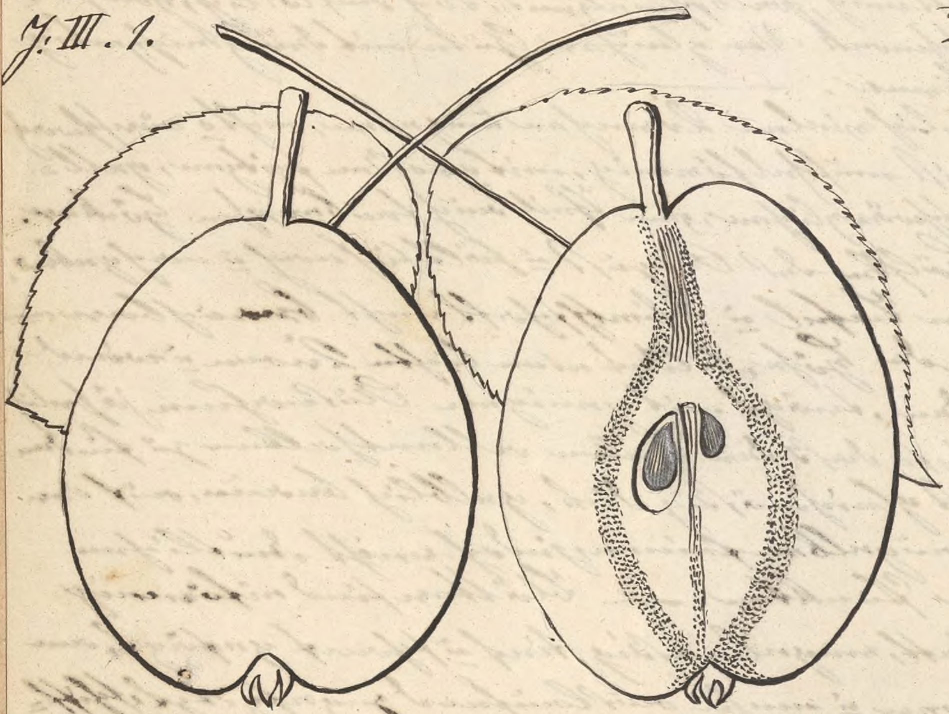
<u>Baum</u>: bildet eine hochstrebende Krone, ist früh u. sehr fruchtbar. Die zwei- u. mehrjährigen Zweige sind charakteristisch mit einem Silberhäutchen ganz belegt. — Sommertriebe stark punktirt. Das kleine Blatt ist nur ganz seicht gezahnt. — Die Blätter des Tragholzes sind dem Mutterzweig nach mehr eirund als eiförmig, oft etwas herzförmig, mit meist etwas aufgesetzten zum Theil ziemlich langen Spitzen, 1 3/4" breit, bis 3" lang, glatt, zum Theil sehr wenig gezahnt, meist eben doch auch gewunden deutlich rinnenförmig; Stiel an manchen Blättern auch über 2" lang. — Blüthenknospen etwas länglich kegelförmig, fast walzenförmig, kurz gespitzt, hellbraun, glatt. —

Bemerkung. Wegen großer Fruchtbarkeit verdient diese Sorte Beachtung, um so mehr als der Baum auch in rauher Lage gut gedeiht. —

K.I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2.b. Mürbfleischige.

No. 179. Woltmanns Eierbirne *††. Sommer.

D: II.3.1.
J: III.1.



Gestalt: eiförmig, oval u. auch eirund, kleineren Früchten auf dem Stiele zu meist etwas kugelförmig 2" breit u. 2¼ bis 3" hoch. —

Kelch: kurzblättrig, hornartig, offen. Blättchen aufrechtstehend bräunlich grün in trichterartig schüsselförmigen Einsenkung mit schwacher Andeutung von Erhöhungen u. Beulen umgeben. —

Stiel: an den größeren Früchten dünn einwärtsgebogen, an den kleineren besonders oft stark u. dick, oft fleischig, grünbraun ¾ bis 1" lang, meist in schwacher Vertiefung u. obenauf neben einem Höckerchen stehend. —

Schale: zart, glänzend glatt, etwas fettig, hellgrün, später ein blaßgelb durchscheinend, an der Sonnenseite hie u. da mit schwacher unbedeutender Röthe, die etwas streifig erscheint rund herum dicht überstreut mit feinen dunklen

grünen Punkten, die in der Röthe undeutlich werden, um Kelch u. Stiel etwas gelbbrauner Rost, u. hie u. da auch ein ebensolches Rostfleckchen auf der übrigen Schale. Die Birne ist überall schön abgerundet, doch setzen sich die Erhabenheiten um den Kelch zuweilen als verlorene Beulen über den Bauch hin fort.

Fleisch: gelblichweiß, zart, feinkörnig, butterig, halbschmelzend, doch auflöslich, von süßem, etwas zimmtartig gewürztem Geschmack. Von gleicher Güte mit der gleichzeitig reifenden Grünen fürstlichen Tafelbirne.

Kernhaus: mit einer feinen, aber ziemlich vielen Körnchen umgeben, nicht u. unvollkommen hohlachsig, Kammern ziemlich groß, meist muschelförmig, mit großen Spitzen, gelbbraune, an der Spitze u. im Untertheile schwärzliche, zum Theil auch taube Kerne ohne Höcker.

Reife u. Nutzung: reift in der zweiten Hälfte des August u. hält sich nach u. nach gebrochen 14 Tage bis 3 Wochen, ist für Tafel u. Wirthschaft recht brauchbar.

Baum: wächst kräftig u. stark in die Höhe, bildet eine lichte Krone u. wird ziemlich groß, gedeiht auf jedem Boden, trägt mit wenigen Ausnahmen jährlich wechselweise mäßig u. sehr reichlich, so daß der Baum vollentheilen zu finden ist. — Sommerzweige kräftig, fast gleichmäßig dick, gelblich braun, auf der Schattenseite olivengrün, mit graugelben feinen jedoch nicht deutlichen auch einigen größeren länglichen Punkten. — Blätter sind eiförmig mit kurzen u. strengen Spitzen, glatt, ungleichmäßig, tief u. scharf gesägt; am Sommerzweige größer, auch länger u. mehr auslaufend zugespitzt, löffelförmig aufwärts u. etwas rückwärts gebogen, sehr dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich scharf gespitzt, dunkelbraun, glatt.

K. I. (II.) Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 180. Schönste Sommerbirne *+ Sommer. —

D: II. 3. 1.

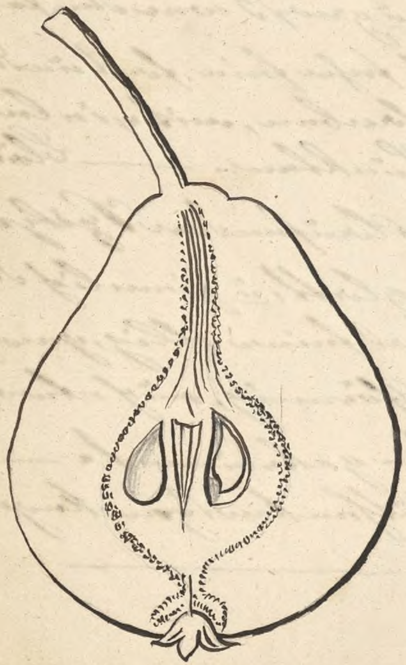
J: III. 1.

eiförmig

Zell.

Bellisime d'été. Eine alte französische Frucht;

Bassin wird die Birnen auf den Pariser Märkten genannt.



Gestalt: abgestumpft kegelförmig, um den Kelch glatt rund, nach dem Stiele zu, meist ohne Einbiegung. — Mittelgroß, 2" breit, u. bis 2½" lang, doch oft kleiner. —

Kelch: hartschalig, offen, oft etwas verschoben, sitzt in seinem Grübchen. —

Stiel: 1" lang, oft fleischig, obenauf bisweilen schief.

Schale: glatt, glänzend gelblich hellgrün, auf der Sonnenseite sehr schön fast dunkel carmoisinroth gewaschen. Auf der Schattenseite, u. bei beschatteten Früchten ist das Roth nur streifenartig. Mit vielen feinen gelblichen Punkten in dem Roth u. mit etwas Rost u. schwärzlichen Fleckchen auf der übrigen Schale. —

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, wässernd, doch ziemlich saftig u. von süßem angenehmen Geschmack. —

Kernhaus: mit etwas Steinchen umgeben, hohlachsig. Kerne gelbbraun oder hellbraun, oft taub. ——

Reife u. Nutzung: zeitig Ende August u. Anfang September. — Ist vor der Reife zu brechen, wenn sie sich länger als 8 Tage halten soll u. überhaupt mehr schön als gut, doch auf dem Markte gesucht. ——

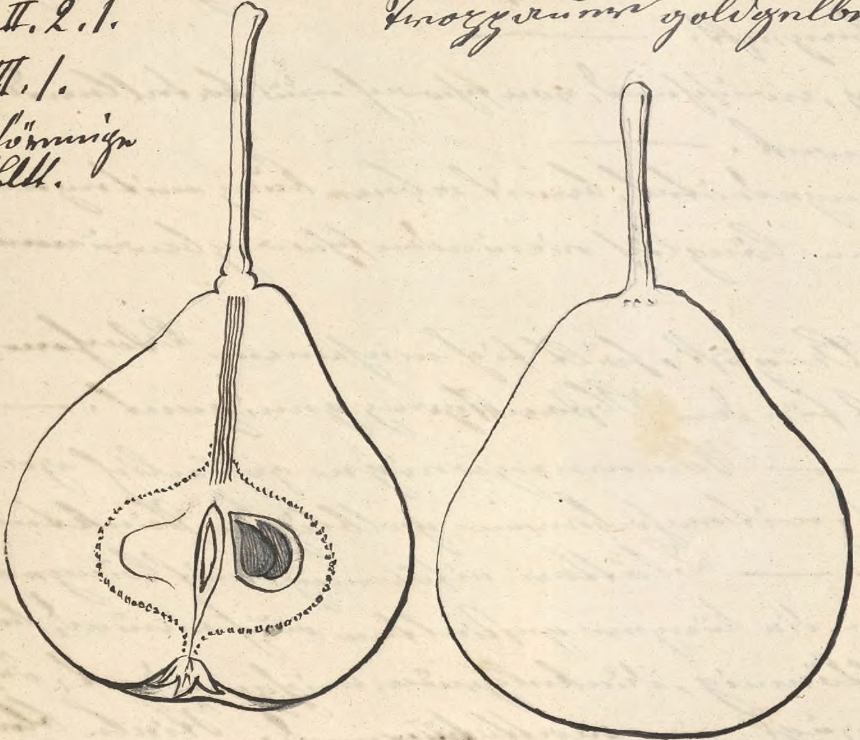
Baum: wird groß u. ist fruchtbar, scheint aber nahrhaften u. tiefgründigen Boden zu verlangen, wenn die Früchte schön u. groß werden sollen. — Sommerzweige: röthlich braun, fast dunkelviolett, sehr fein, fast undeutlich punktirt; (: nach Diel rundherum graulich lederfarben, mit zahlreichen starken hell- oder lichtbraunen charakteristischen Punkten. — Blätter länglich eiförmig, auch öfters eirund, mit oft lang auslaufender Spitze mittelgroß 1½" breit, 2½ bisweilen auch 3" lang, oben glatt, u. ziemlich dunkelgrün u. glänzend, unten mattgrün u. meist etwas feinwollig, gewöhnlich undeutlich u. weitläufig stumpfgezähnt, etwas schiffförmig, auch etwas sichelförmig; u. besonders ist die Spitze stark nach unten gekrümmt. — Blattstiele dünn, gelblichgrün, etwas wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, scharfgespitzt, mehr hell als dunkelbraun. ——

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen: Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No 181. Die Troppauer Muskateller. *+. Sommer

Troppauer goldgelbe Sommermuskateller.

D: II. 2. 1.
J: III. 1.
eiförmige Blt.



Gestalt: kugelförmig, stark bauchig, am Kelche glatt abgerundet, nach dem Stiele zu stark eingebogen u. mit kugelförmiger Spitze endigend; mittelgroß 2¼" hoch, 1¾" dick, so bestimmt die Regel: — oder meistens wird sie kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig, stumpfspitz. —

Kelch: großblättrig, graugelb, offen, sternförmig, in schöner schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: 1¼" lang, dünn, oben stark, am freien Ende braun, nach der Birne zu gelb, am Grunde fleischig u. mit Fleischringeln umgeben, oben auf ein Ringwulstel, oder neben einem Höcker sitzend. —

Schale: etwas uneben, wie die der Sommerorangenbirne durch gemischt stehende grünliche u. bräunliche Punkte; von Farbe goldgelb mit grünlichem Schimmer, auch mit bräunlichen Flecken u. etwas Rost um den Kelch, der sich oft stark zeigt u. die ganze Schale überzieht. ——

Fleisch: weiß gröblich nicht zu saftig, rauschend, von schwach muskatellerndem oder zimmtartigem Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: durch feine Körnchen angedeutet, bildet aber kurz mit engen Fächern u. mit vielen vollkommenen länglich runden schwarzbraunen u. schwarzen Kernen. ——

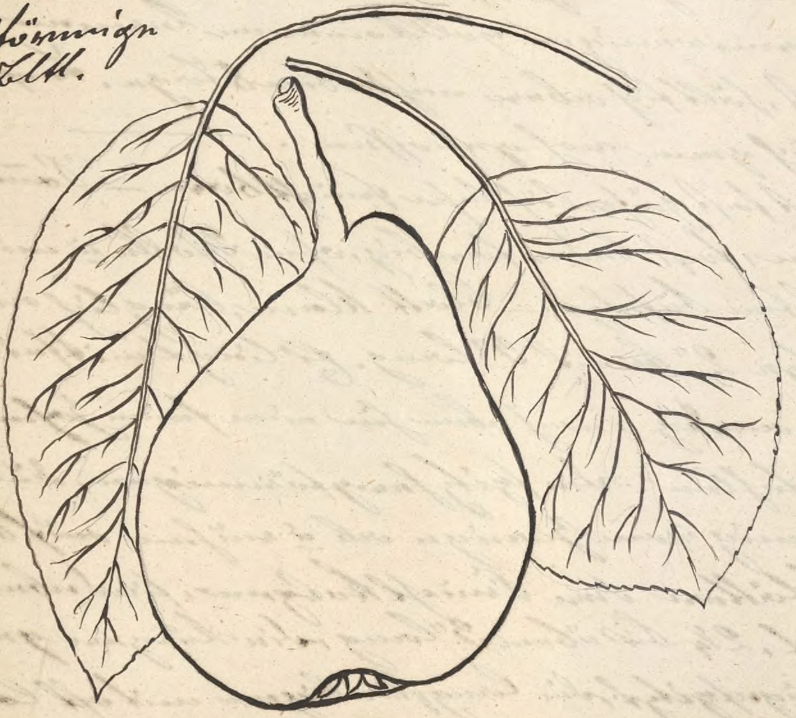
Reife u. Nutzung: zeitigt Ende August, hält sich mehrere Wochen u. wird dann langsam teig. — ist für den Obstmarktverkauf geeignet. ——

Baum: mittelgroß u. tragbar. — Sommerzweige grünlich gelb-braun, nach oben wollig u. röthlich, mit erhabenen gelblichen Punkten, der Trieb des Baumes ist stark. —— Blätter eiförmig, mit längeren u. kürzeren auslaufenden Spitzen, die kürzer gestalteten auch rund, bis weilen etwas herzförmig u. sichelförmig, dunkelgrün, nicht gezahnt, des-halb u. wegen des wolligen Ueberzugs nur mattglänzend. Stiele bleich grün, wollig bis 2¼" lang, gerade ausstehend, Blätter aber fast alle daran hängend. — Blüthenknospen z. Z. rund, stumpfspitz, dunkelbraun an den Spitzen hellbraun, etwas wollig. ——

K II.(I) Rundliche Pomeranzen-Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No 182 Große gelbe Weinbirne. *2 mehr †. Pomm.

D: II. 2. 1.
J: III. 1.
eiförmige Bltt.



Gestalt: rundbauchig, mit einer sehr kurzen Spitze nach dem Stiel, öfters auch kreiselförmig. Die kugelförmige Kelchwölbung gestattet das Aufstehen der Frucht, ist 2 bis 2¾" breit, selten ¼" mehr in die Höhe.

Kelch: offen, stark, weißgrau mit hörnen Einschnitten, gewöhnlich zurückliegend in einer etwas weiten Einsenkung, welche oft nicht ganz eben ist.

Stiel: für die Frucht verhältnismäßig stark ½- bis 1" lang, holzig, von Fleischbeulen umgeben, welche ihn auf die Seite drängen.

Schale: abgerieben glänzend, grünlich hellgelb, in voller Zeitigung

schön citronengelb. Bei besonnten Früchten zeigt sich öfters ein kleiner Anflug von einer undeutlichen Röthe. Punkte sind zahlreich; auch sind Rostanflüge um die Kelchwölbung nicht selten. ——

Fleisch: schön weiß, etwas grobkörnig, saftreich von Saft, halbschmelzend von einem etwas weinsäuerlichen süßweinsäuerlichen Geschmack. ——

Kernhaus: länglich mit kleinen Kammern wenigen vollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: zeitigt zu Ende August hält sich aber nicht über 8 Tage. Treffliche Frucht für die Oekonomie, wird auch gern roh genossen. ——

Baum: wächst lebhaft, wird sehr groß u. ist fast jährlich sehr fruchtbar. — Sommertriebe, mittelstarke dunkelolivengrün, fast lederfarbig, ohne Wolle u. mit vielen starken röthlichbraunen Punkten besetzt. — Blatt klein, länglich eiförmig mit kurz auslaufender Spitze 2" breit 3" lang. Es liegt mit seiner Fläche glatt ausgebreitet, ist glattrandig u. nach oben hin nur fein gezahnt angedeutet. — Afterblättern fehlen. Die spitzkegelförmigen, dunkelbraunen Augen stehen nur wenig vom Zweige ab u. ruhen auf breiten, sehr erhabenen Trägern. — Blätter der Fruchtknospen, sind ebenfalls eiförmig, ziemlich groß. 1$\frac{3}{4}$" breit, 2¼ bis über 3" lang, die kürzer gestielten ziemlich rundlich, wenn kurz zugespitzt die langstieligen mit oft lang auslaufender Spitze, oft nach dem Stiele zu stark zusammengeschmälert, ebenfalls glatt, ganzrandig. — Blüthenknospen groß, eirund, dunkelbraun, sanft gespitzt glatt.

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 1. (2.) d. Zweckstattigen.

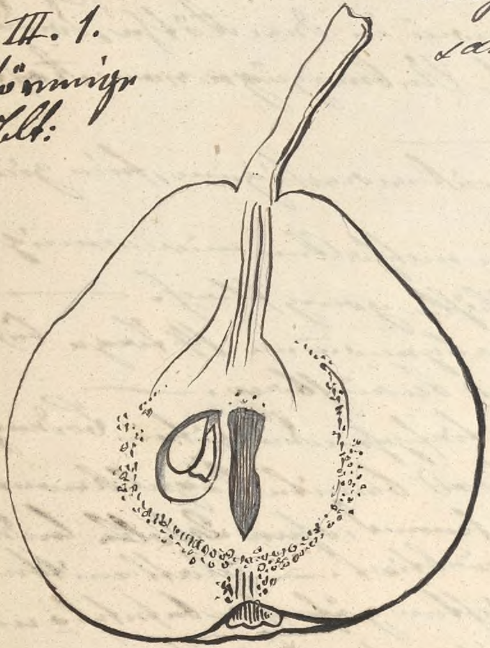
No. 183. Große Sommerbergamotte *††. 7ber alte Frucht

D: I. 2. 1. Bergamotte d'été. Grosse Bergamotte d'été. Belle

J: III. 1. sans Pepins. Belle de Bruxelles. B: des Paysans.

eiförmige

Zelt:



Gestalt: kreiselförmig, 2½" breit u. hoch, doch giebt es auch Früchte, die mehr abgestumpft konisch sind. Der Bauch der Frucht ist durch breite Beulen oft etwas verunstaltet, oft auch schön geformt; oft bemerkt man an der Frucht auf einer Seite derselben eine vom Kelch bis zum Stiele laufende Rinne. ———

Kelch: klein, anfänglich mit langen, gewöhnlich oben verdorrten u. abgefallenen Ausschnitten u. dadurch hartschalig, allermeist offen, sitzt in kleinerer, bald ebener, bald mit flachen Beulen besetzten Senkung. ——

Stiel: stark, an der Basis fleischig, sitzt auf der Spitze meist ohne Einsenkung, ist bald kurz, bald selbst gegen 1½" lang, u. fast immer etwas zur Seite

gebogen, oder selbst durch einen Absatz zur Seite geschoben. ——

Schale: dünn, fein, rauh, blass u. matt hellgrün, in der Zeitigung matt grünlichgelb, hellgelb, wenn die Frucht sehr reif ist. Die Sonnenseite ist mit unterscheidbarer bräunlicher Röthe leicht angewaschen, die bei einzeln beschatteten, welche Anflug blei-bleibt, u. fehlt. Punkte sehr zahlreich, stark, hellgrau in der Röthe, dadurch ins Auge fallend. Auch Anflüge u. stellenweise Ueberzüge von Rost finden sich. Geruch angenehm muskirt. ——

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftvoll, schmelzend, von gutem artigem fein zimt-artigem Bergamottgeschmack. ——

~~Bergamottgeschmack~~ Kernhaus: hat starke hohle Achse. Kammern enthalten nur wenige zu-Zeiten jedoch auch ganz vollkommene braune Kerne. Kelchhöhle ganz flach. ——

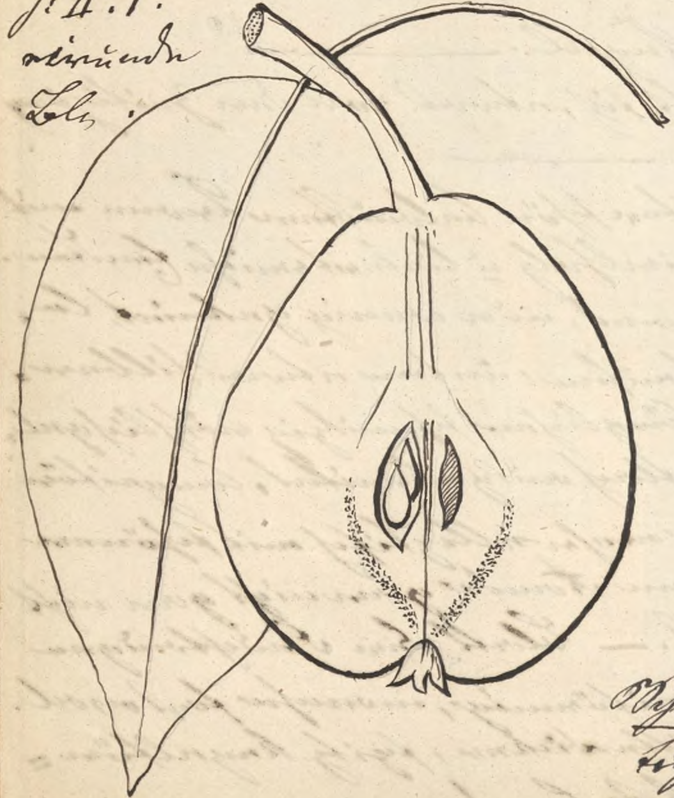
Reife u. Nutzung: zeitigt Anfang (mitte) Oct. u. hält sich etwas, ganz abgenommen 14 Tage bis 3 Wochen. Gute Haushaltungsfrucht, für die Tafel wenigstens brauchbar. ——

Baum: wächst gesund u. rasch; ist sehr fruchtbar, wird nur in tiefgründigem guten Boden gut [?], wo er auch in der Blüthe nicht empfindlich ist, er bildet eine etwas breite Kugelkrone. — Sommertriebe: nur etwas stuffig, nach oben wenig abnehmend, ohne Wolle, leder-gelb, auf der Sonnenseite oft matt röthlichgelb, nur wenig punktirt. — Blatt mittel-groß, breit, eiförmig, glatt, glänzend, mit ganz feinen flachen Zähnchen besetzt u. nur gerundelt [?]. Afterblättchen fehlen. — Blatt der schwächlich entwickelten Fruchtaugen ... theils zwischen elliptisch, ziemlich oval u. eiförmig, glatt, doch oft am Blatt-rande noch etwas wellig. — Augen dickbauchig, kegelförmig, spitz, etwas abstehend, auf stark vorstehenden Trägern. ——

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 184. Meissener Eierbirne. ++ 7ber.

D: III. 1. a.
J: II. 1.
ziemende
Zl.



Gestalt: Grundform ziemlich eiförmig, oft ist sie auch dickbauchig kugelförmig; 2½" breit, 3" lang, oder ein wenig kleiner — Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht fast halbkugelförmig zurundet; nach dem Stiele oft deutliche Einbiegungen u. dann stark abgestumpfte Kegelspitze. In der Rundung ist die Frucht durch einige flache Erhabenheiten oft verschoben. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, flach, oft kaum etwas vertieft. —

Stiel: stark, holzig, 1½" lang, in seinem Ursprunge oft fleischig, sitzt wie eingedrückt —

Schale: glatt, vom Baume gelblich grün, in der Zeitigung hellgelb, ohne alle Röthe. Um den Kelch zu=

http://rcin.org.pl

bemerkt sich fast immer stark als Überzug. Punkte sehr zahlreich, rostfarben, auf der Sonnenseite oft röthlich. Geruch fein u. angenehm. —

K III

<u>Fleisch</u>: weiß, grobkörnig, saftvoll, halbschmelzend, von angenehmem gewürzartig süßem Geschmacke. —

<u>Kernhaus</u>: klein, die engen Kammern enthalten meist nur unvollkommene Kerne. — Kelchröhre kurzer breiter Kegel. —

<u>Reife u. Nutzung</u>: zeitigt Anfangs Sept. u. hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage, für Haushalt u. Markt. —

<u>Baum</u>: wächst stark, pyramidal, mit breiter schön belaubter Krone mit großem dunkelgrünem Laube, bildet viel Quirlholz u. liefert reiche Ernten. Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, nur wenig gekniet, ledergelb, stark besonnt schwach röthlich überlaufen, unten etwas silberhäutig, nach oben etwas wollig, mit vielen länglichen schmutzig röthlichgelben Punkten gezeichnet. — Blatt groß ziemlich flach ausgebreitet, langeiförmig, theils auch oval, nach oben an Zweigen mehr elliptisch mit schöner halbaufgesetzter u. auslaufender Spitze, am Rande gewöhnlich gar nicht gezahnt. Afterblättchen fehlen allermeist. — Blatt der Fruchtaugen eiförmig u. rund, größer oft recht lang eiförmig, manche fast oval. Augen unten an Zweigen klein, in der Mitte dicker, spitz kegelförmig, oft nur wenig, meist merklich abstehend. —

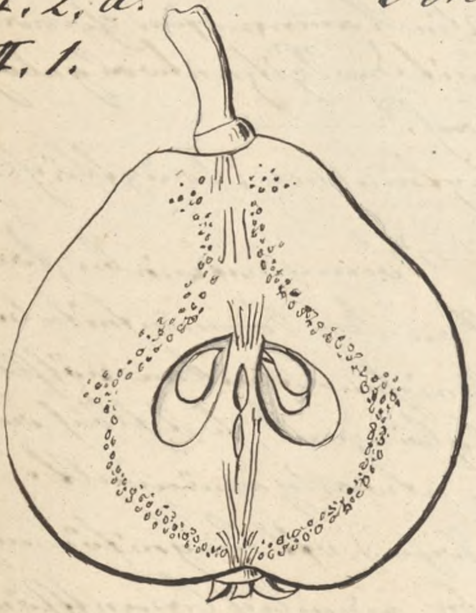
K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Ganzfleischige.

No 185. Kleine Schmalzbirne, wohl ** Augustbirne

Fondante petite.

D: I, 2, a.

J: II, 1.



Gestalt: ziemlich dickbauchig kreiselförmig, nähert sich der Gestalt der Sparbirne; 2½" breit u. hoch; Bauch aber etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich flachrund wölbt u. gut aufsteht. Nach dem Stiele endet sie mit fast flachrunden Linien ohne merkliche Einbiegung u. ist noch ziemlich stark abgestumpft. Der Bauch ist eben u. schön rund, doch die eine Seite oft stärker u. bauchiger. Kelch: liegt in seiner Vollkommenheit mit den hornartigen Ausschnitten etwas auf; indeß fehlen die Ausschnitte meist u. erscheint er dann hornartig, offen, in flacher ebener Senkung. ———

Stiel: stark, ¾" lang, gewöhnlich stehend, fast fleischig, an seiner Basis mit Fleischwurzeln umgeben, u. sitzt in ganz flacher Vertiefung zwischen ganz flachen Beulchen. — Schale: stark, mattgrasgrün, nicht glänzend, in der Zeitigung kaum etwas gelblicher, Röthe fehlt, auch Rostanflüge finden sich nur wenig; feinen Rostpunkte dagegen zahlreich.

http://rcin.org.pl

Fleisch: mattweiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus ziemlich steinig, von feinem zimmtartig gewürztem, süßem Bergamottgeschmack. Wo diese Frucht und Kernhaus weniger steinig wird, gehört sie zu den vorzüglichsten Tafelbirnen. —

Kernhaus: ohne merkliche hohle Achse, ziemlich fleischig. Die Kammern sind verhältnißmäßig weit u. groß u. enthalten vollkommene lange, mit der Spitze etwas gebogene, oft noch weißliche Kerne. Kelchröhre ganz flach. —

Reifzeit u. Nutzung: meist ordinär gegen Ende September; hauptsächlich Tafelfrucht. —

Baum: wächst rasch u. gesund u. ist recht tragbar. — Sommertriebe stark, nach oben wollig, ledergelb, an Lichte feinbraun, oft an der Sonnenseite leicht röthlich überlaufen u. besonders nach unten mit zahlreichen starken röthlich gerundeten Punkten gezeichnet. — Blätter glatt, ziemlich glänzend, fast flach ausgebreitet, eiförmig oder eirund (: Jahn:) ausgezogen, nur etwas gerandelt. — Das Blatt der Fruchtaugen auch eiförmig (: eirund, Jahn:), oft langeiförmig, einzeln sowie an den Blattaugen am Sommertriebe ziemlich lanzettförmig. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meistens; Augen stumpfspitz, ziemlich abstehend, unten breit, fast dreieckig, die Augenträger besonders nach oben an Zweigen stark u. lang gerippt u. der Zweig dadurch streifig. —

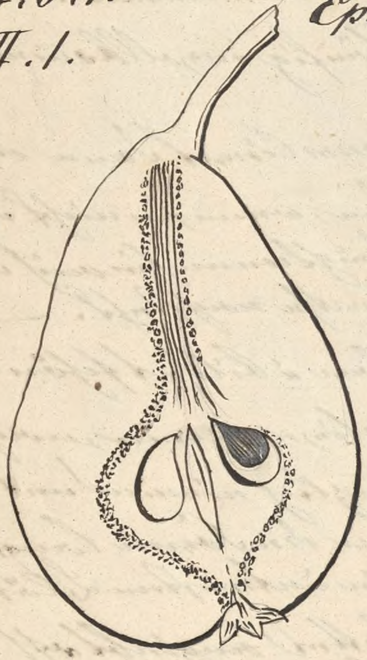
http://rcin.org.pl

K. I. Länglicher Sommer=Tafelbirne. Ord: I.a. Ganzschmelzige.

No. 186. Der grüne Sommerdorn ** † Sommer.

D: I.3.1. Epine d'été verte. alte Frucht.

J: II.1.



Gestalt: langkegelförmig, um den Kelch kugelförmig abgerundet, doch so, daß sie meist eben stehen kann, nach dem Stiele zu entweder ohne oder mit einer kaum bemerkbaren Einbiegung lang kegelförmig, etwas abgestumpft spitz endigend; gewöhnlich 2" breit u. 3" hoch.

Kelch: ziemlich lang gespitzt, oft halboffen, sternförmig, flach; bisweilen mit Erhabenheiten umgeben, die auf die Rundung des Bauchs Einfluß äußern.

Stiel: stark, bis 1" lang, hellholzfarbig, obenauf wie eingesteckt, häufig auch durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, geschmeidig, vom Baum hellgrün, gelblichgrün, nach der Zeitigung hin mehr hellgelb werdend, ohne wahre Röthe, doch besonders um die Kelchwölbung herum hellgrau gefleckt u. fein punktirt, auch mitunter fein berostet.

Fleisch: mattweiß, körnigt, überfließend, butterhaft, von einem anfangs starken ebenso flüchtigen gewürzhaften u. etwas muskirten Muskatellergeschmack, der im Baume sich bald verliert. Auch welkt die Birne im Lager stark [illegible]. —

Kernhaus: klein u. geschlossen, Kammern etwas enge mit häufig unvollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt Mitte 7ber u. hält sich 8 Tage, verliert dann den Saft, muß 3 volle 8 Tage vor der Reife gepflückt werden, wenn sie nicht am Baume schon mehlig werden soll. — Ist eine gute Tafelfrucht, wenn sie auch dem Rothen u. besonders dem Punktirten Sommerdorn im Geschmacke nachsteht. —

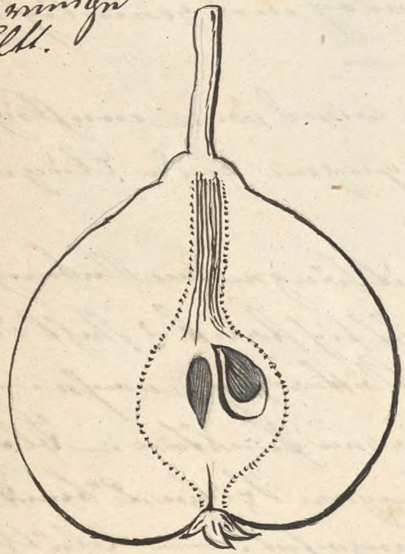
Baum: wächst lebhaft, belaubt sich stark, ist sehr fruchtbar u. bildet schöne Pyramiden. — Sommerzweige gewöhnlich gelb oder hell olivengrün, nach oben etwas schwach röthlich, weißlich punktirt. — Blätter länglich eirund mit meist langer auslaufender Spitze 1¼" breit, 2½ bis 3" lang, der die Form länglich [illegible], doch [illegible] nach vorne als nach dem Stiele, die untersten Blätter an Sommerzweigen fast von der Form eines Lorbeerblattes ausgebreitet oft 4" lang, oft auch kürzer gebaut u. dann am Grunde bisweilen keilförmig, glatt, ziemlich stark- oben rinnig- u. bogenförmig gefaltet, hellgrün u. glänzend, meist flach, nur die Spitze etwas gekräuselt. Stiel bis 2" lang. — Blüthenknospen: klein, kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun. —

K. II. Rundliche Sommer = Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 187. Die Briel'sche Pomeranzenbirne *†† Sommer.

D: I. 2. 1.
J: III. 1.
eiförmige Blt.

Brielsche Orange Peer. (: Holland; eine der besten aus den Pomeranzenbirnen :)



Gestalt: etwas bergamottartig, um den Kelch flachrund daselbst breit u. gut aufsitzend, nach dem Stiele hin doch viel stärker abnehmend und u. breit abgestumpft spitz u. durch Beulen etwas mehr den Pomeranzenbirnen ähnlich. 2" breit u. ebenso hoch o. 1/8" niedriger, daselbst schon etwas etwas kleiner, in der Rundung meist durch unregelmäßige Erhabenheiten entstellt.

Kelch: hartschalig, offen, flach o. ziemlich vertieft stehend.

Stiel: sehr stark, ein fleischig. 3/4" lang auf dem breiten Spitze in einer kleinen Höhle, die charakteristisch mit Beulen umgeben ist, von welchen sich eine an den Stiel anlegt, u. wodurch die Frucht auf einer Seite höher als auf der anderen wird.

Schale: glatt, ziemlich stark, gewöhnlich hellgelb, zuweilen schön citronengelb, fast zur Hälfte mit etwas blutartigem Roth verwaschen u. dazwischen gestreift o.

auch nur rothpunktirt. Mit zahlreichen feinen braunen Punkten u. etwas Rost in Anflügen u. Figuren. ——

Fleisch: weiß, körnigt, nicht saftreich, im Gaumen sich nur leicht auflösend, von zuckerartigem etwas muskirten, dem der grossen Sommerbergamotte ähnlichem Geschmack. — Reift nicht die Frucht angenehm. ——

Kernhaus: sehr klein u. geschlossen, Kammern sehr enge, jedoch mit ziemlich vielen, schönen, schwarzen u. vollkommenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Anfangs Aug., hält sich 14 Tage, u. wird dann mehlig, wie an den besten äußere der Sommerzeit, soll aber gegen Ende August (: in warmen Sommern) gepflückt werden. ——

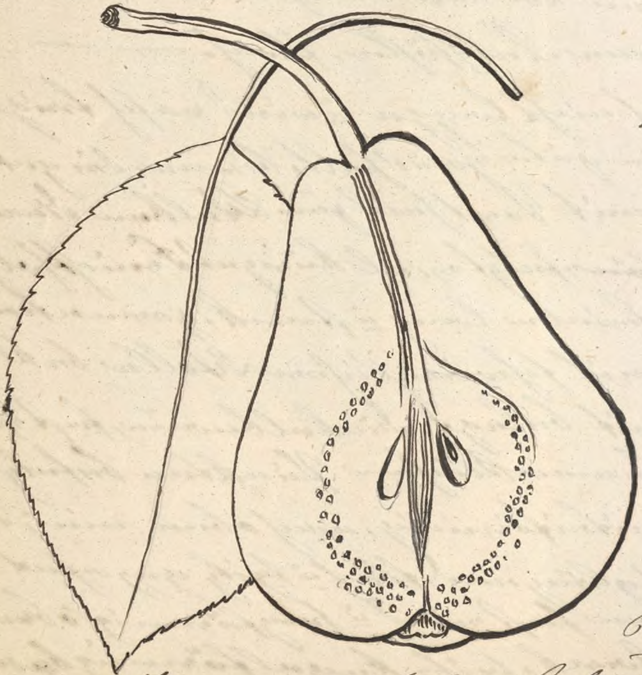
Baum: wächst gut mit aufrecht stehenden Hauptästen, doch mit hängenden Nebenzweigen, wird mittelmäßig groß, bald u. sehr fruchtbar, belaubt sich stark u. steht den wahren Bergamotten, durch das Matte u. Glanzlose seiner Blätter sehr nahe. — Sommerzweige gelblich lederfarben, mit vielen feinen weißgrauen Punkten. — Blätter eiförmig, oft auch elliptisch, mit meist auslaufender, oft langer Spitze, 2" breit 3" lang, oben u. unten wollig, ganzrandig u. sehr undeutlich gezahnt. — Blüthenknospen kegelförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun, mit etwas klaffenden Deckblättern, die fein hellbraun berandet sind. ——

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 188. Graue Sommerkönig. ++. 7br.

Roi d'été gris.

D: II (I) 3. a
J: V. 1.
breitelliz.
tiefges. Bl.



Gestalt: bauchig kugelförmig, oft mehr hinneigend zur Birnform, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig so zurundet daß sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen u. endigt mit stumpfer Kegelspitze. Gute Früchte 2" breit u. stark 2½" hoch.

Kelch: hornblättrig, hartschalig, offen u. halbgeschlossen, sitzt in flacher ebener Senkung u. auch über den Bauch laufen kleine merkliche Erhabenheiten, doch drängt sich zuweilen die eine Seite der Frucht stärker vor als die andere.

Stiel: holzig, gerade stehend, auch oft stark gekrümmt, grün 2 bis 2½" lang, sitzt wie eingesteckt u. ist mit etwas Fleisch umgeben.

Schale: rauh, Grundfarbe hellgelblich grün, wovon man oft wenig zu sehen bekommt in dem die Schale mit einem rauhen, braunem

Kosten übergezogen ist, denn bei hervorspringenden Früchten auf der Sonnenseite mit einem
unbedeutenden braunen Röthe überdeckt ist, der bei beschatteten Früchten fehlt. Punk-
te sind in der Grundfarbe, wo diese immer verschwindet, u in Röthe, wo sie kleine
Rostfleckchen bilden, zahlreich. — Geruch fehlt. —

Fleisch: weißlich, oft schwach gelblich, von Ansehen grobkörnig, in weichen Früchten
dem Reifen schmelzend, von angenehmen zimmtartigen Zuckergeschmacke —

Kernhaus: klein, hat zuweilen hohle Achse; die engen Kammern enthalten meist tau-
be, nur einzelne vollkommene kastanienbraune Kerne. Kelchhöhle, flach. —

Reife u Nutzung: zeitig gegen Ende 7ber u hält sich nicht lange u wird rasch teig.
Muß etwas vor der Baumreife ab u dann eine gute Haushaltsbirne, die getrocknet
schön roth u sehr wohlschmeckend wird. Kann mit Vortheil zum Welken dienen.

Baum: wächst gut, ist sehr gesund, belaubt sich schön, setzt viel kurzes Fruchtholz
an u. trägt recht reiche Ernten. — Sommertriebe lang u stark, gerade, oben
knieartig gebogen, etwas gekniet, nach oben mit schwärzlicher Wolle beklei-
det, ohne Silberhäutchen, was doch nur schwach damit belegt, dunkelbraun, fast vio-
lettbraun, mit ziemlich zahlreichen, aber wenig bemerklichen Punkten besetzt.
— Blatt klein, eiförmig; unten am Zweig breit eiförmig, nach oben meist
elliptisch, oft noch etwas wollig u etwas düster glänzend, flach u spitz gezahnt.
Afterblättchen fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen fast rund u herzförmig, breit
elliptisch, einzelne ziemlich eiförmig. Augen stark, spitz kegelförmig, braun
geschuppt, abstehend, auf ziemlich vorstehenden Trägern. —

K. II. Rundliche Sommer=tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige

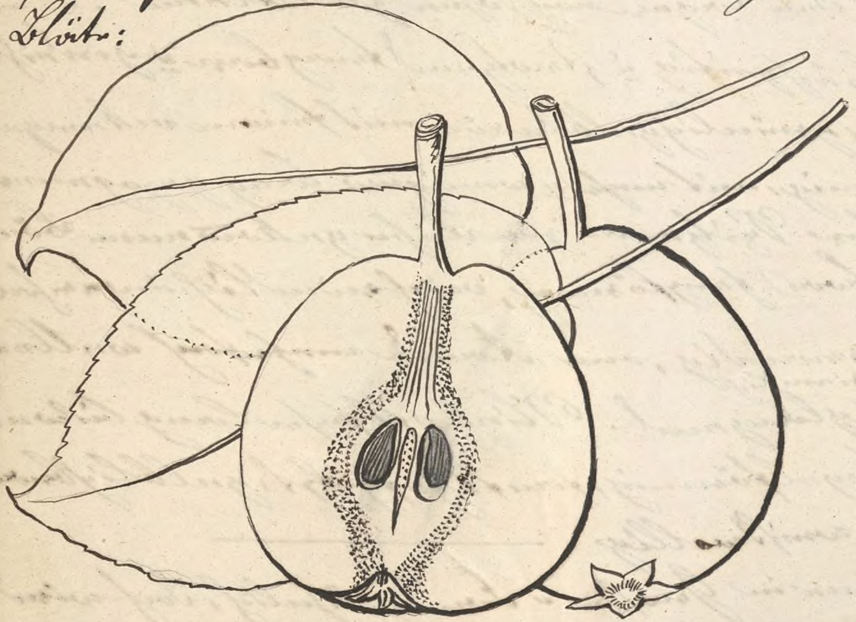
No. 189. Liegels Honigbirne. *†† Sommer

D: III. 1. (2) 1.

J: III. 1.

eiförmige

Blätter:



Gestalt: rundlich kegelförmig, theils etwas bauchiger wie hoch, stark hochbauchig, oben glatt abgerundet, nach dem Stiele zu stark abgestumpft spitz, 1¾" hoch u. an 1‴ breite

Kelch: langblättrig, offen, bald etwas vertieft, bald flach stehend bisweilen mit etwas Beulen umgeben.

Stiel: ¾" lang, mäßig dick, meist grünbraun, flach oder etwas vertieft, wodurch die Birnen bisweilen apfelförmig wird.

Schale: etwas rauh, gelblich grün, an der Sonnenseite stellt rothbraun angelaufen ist u. überall punktirt, auch mit einzelnen grauen Flecken ver-

Fleisch: weiß, abknackend, gewöhnlich, saftig, von einem schwachgewürzten, süß-

bereits honigsüßen Geschmack. ——

Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig mit vollkommenen hellbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift im halben Sbr. hält sich 4 Wochen u. ist eine der ersten des II. Ranges; muß noch grün gepflückt werden, indem sie etwas gelblich geworden von selbst abfällt; reift auf dem Lager noch, ohne zu welken. —

Baum wird nur mittelgroß, ist frühzeitig u. strotzend tragbar u. gedeiht gut auf Quitten. — Sommerzweige gräulichgelbbraun mit feinen ockergelben Punkten. — Blätter sind eiförmig, mit mehr o. weniger lang gezogener nach unten o. etwas seitwärts gekrümmter Spitze, an zurückgekommenen Bäumen kleiner, 1¾" breit, 2½" lang, oft etwas herzförmig, auch rundlich, unterhalb etwas undeutlich wollig, meist ganzrandig, am Rande manchmal wellenförmig u. schiffförmig, dunkelgrün u. ziemlich glänzend. Stiel oft sehr lang, bisweilen über 2". — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, gelblichbraun oft etwas gelbwollig, am Grunde weißwollig. ——

Die Frucht ist der Salzburger Birne in Größe u. Form ähnlich, doch wird letztere nicht gelb, der Geschmack ist weniger süß, auch zeitigt sie früher. ——

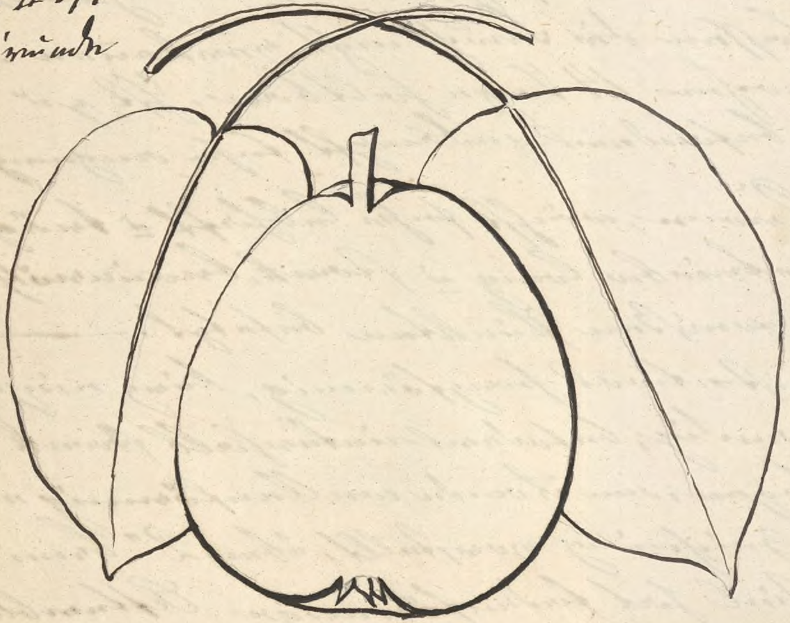
K.II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 190. Sagerets Weinbirne *† Sommer (: erzogen von Sageret, = Poire de Vin benannt.

D: II. 2. 1.

J: II. 1.

mürbende



Gestalt: rundlich, 2" breit u. 2 1/8" hoch, etwas ungleich, bequem breit aufstehend.

Kelch: offen, wenigstens gewöhnlich, hartschalig, in einer mäßigen unebenen Vertiefung.

Stiel: kurz, holzig, stark ½" lang, gleich sehr vertieft stehend.

Schale: etwas rauh, trüb gelb, durch die rinnenden gewaschten blutrothen Punkte an der Sonnenseite gestreift scheinend theilweise auch die nicht sonnig gewordenen Fläche mit denselben charakteristischen großen Punkten besetzt.

Fleisch: körnig, um Kernhaus, schön weißmarmorirt geadert, ziemlich saftvoll

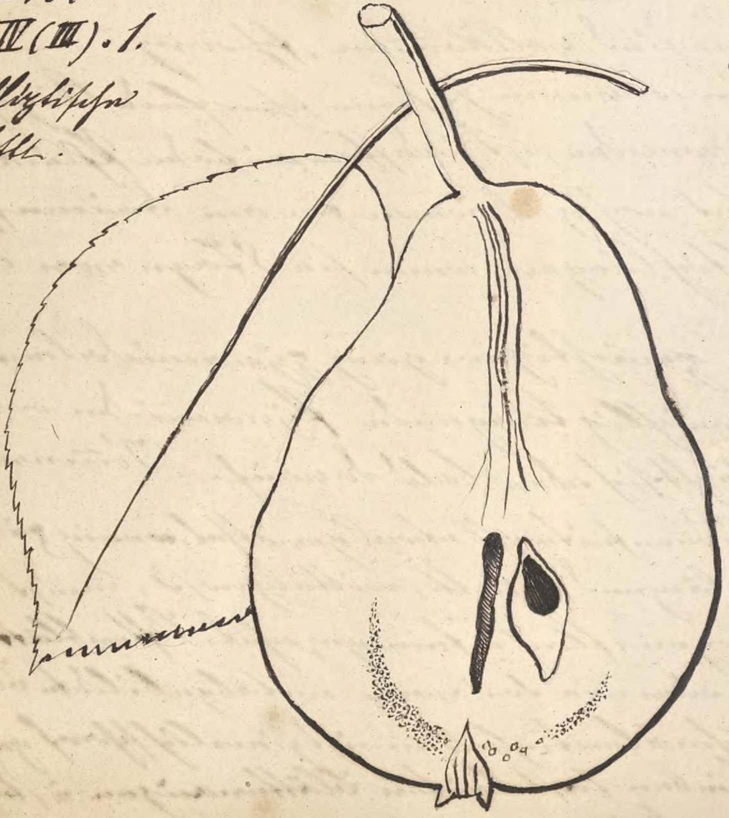
[illegible], von einem angenehmen muskirten Geschmack. — Der
Frucht welkt nicht u. hat nur einen schwachen Muskatellergeruch. —
Kernhaus: geschlossen, [illegible] sich nach dem Kelche hin. Die vollkommenen
Kerne füllen die schön [illegible] Samenfächer vollständig aus.
Die so gefärbten Kerngehäuse lassen die Frucht nicht [illegible].
Reife u. Nutzung: Mitte 7ber gebrochen 14 Tage haltbar. Ist zu
allen Zwecken zu verwenden u. besonders gedörrt sehr angenehm.
Baum: bildet eine schön belaubte Krone, wächst sehr lebhaft u. trägt
alljährlich reichlich. — Sommertriebe lang u. stark, braunröthlich
oft nur oben bewollt, mit schönen weißen Punkten besetzt. —
Blätter eirund, oft eiförmig, meist etwas herzförmig, kurz [illegible]
an auch längern zugespitzt, glattrandig, besonders unterhalb stark be-
wollt, aufwärts schiffförmig gebogen, am Rande wellenförmig et-
was, oft groß u. größer als die Zeichnung vorstellt, über 2" breit
u. 3" lang. — Der 1" lange Blattstiel hat fadenförmige Afterblät-
ter. — Blüthenknospen ziemlich groß, spitz kegelförmig, dun-
kelbraun, wenig, oft auch gar nicht bewollt. ——

K. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen, Ord. 1. b. Ganzschmelzige.

N.o 191 Williams Christbirne. **† Vorzutreibende.

Bonchretien William's. (: Bartlett of Boston :)

D: I, 3. 1.
J: IV (III). 1.
elliptische
Lstl.



Gestalt: etwas veränderlich u. allerdings der Bonchrétiens häufig ähnlich, meistens schwer kend zwischen Eiform u. Birnform die un- bestehende Zuneigung zeigt die verkürzten Größe vom Hochstamm, häufig ist sie u. ver- unmerklich an Zwergen weit größer, 3" breit u. 4" hoch u. hat immer unmerklich beulige Ober- fläche.

Kelch: hartschalig, kurzgespitzt, in der Höhe stehend, offen, flach, in Beulen. —

Stiel: stark holzig, 1 bis 1½" lang, schwarz- grünlich, meist ~~meist~~ neben einem Wulste.

Schale: gelblich grün, später grüngelb oder hellgelb, bisweilen mit etwas matter Röthe, ~~auch mit feinen~~, auch mit feinen u. starken-

von zimmtfarbigen Punkten u. Rostanflügen. ——
Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, ganz butterhaft, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem, durch eine feine Säure u. ein leichtes zimmtartiges oder kalmusartiges Gewürz erhabenem Geschmacke. ——
Kernhaus: hat kleine hohle Achse; die Kerne sind vollkommen, schwarz. ——
Reife u. Nutzung: zeitigt im 7ber, muß in warmen Jahren schon Ende August, in kälteren etwa Mitte 7ber gebrochen werden, ist indessen auf dem Pflücke- [illegible] nicht eigen u. schmeckt bald [illegible] noch gut, wenn sie am Baume schon gelblich wurde, ist aber delikater u. hält sich länger, wenn sie 8 Tage vor dieser Periode gebrochen wird. ——
Baum: ist in allerlei Boden gesund u. von kräftigem ganz pyramidalem Wuchse mit schöner Belaubung, gibt früh u. reichlich tragende Pyramiden auf Wildling. Auf Quitte kommt er fort, erschöpft sich aber bald darauf. — Sommertriebe lang u. stark, wenig stufig, bräungelb, an der Sonnenseite oft etwas geröthet, wenig punktirt, oben etwas wollig. — Blatt dunkelgrün glänzend, glatt, mittelgroß, meist elliptisch, nur etwas schifförmig aufwärts gebogen, flach u. fein gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch oder wie das vorn mitabgebildete Blatt eiförmig, nur am Grunde oft stark verschmälert, glatt meist gänzlich scharf gesägt. Augen dreieckig, spitz, bilden an stärkeren Trieben fast breite Blättchen u. stehen dann stark ab auf stark vorstehenden Augenträgern. ——

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

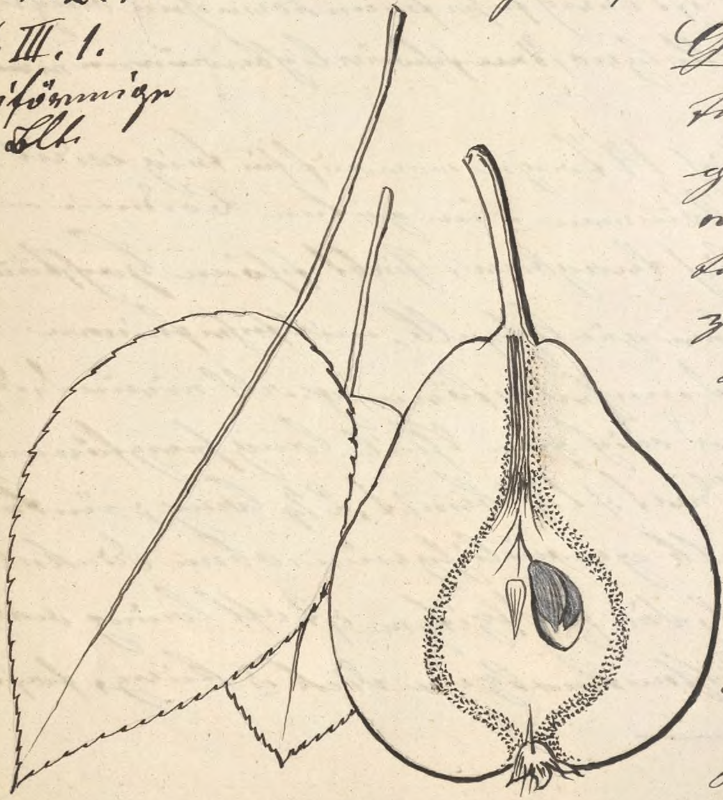
No 192. Die schmelzende Britania *† Sommer.

Bretagne fondante ~~longue~~.

D: I. 2. 1.

J: III. 1.

eiförmige Blt.



Gestalt: etwas klein, kreiselförmig, selten etwas länglich zugespitzt. Bauch 2/3 der Länge nach dem Kelche hin, um den sie sich häufig etwas flach abrundet, nach dem Stiele zu macht sie eingebogene u. meist kurz kegelförmig zugespitzt. In gewöhnlicher Größe stark 2" breit u. 2¼", doch nimmt sie diese Größe nur selten an u. wird meist nur 3/4 so groß als sie abgebildet ist. —

Kelch: kurz u. schmalblättrig, weit offen ganz flach aufsitzend, öfters mit etwas fortlaufenden beulenartigen Erhabenheiten.

Stiel: stark, holzig, bis 1¼" lang, oben auch mit etwas Fleischringeln. —

Schale: glatt, gelblichgrün mit dunkelgrünen Punkten, hie u. da etwas rindenartigen Anflug, stets worin

röthliche Punkte, mit dunklerem Roth umsäumt, bemerklich sind. ——
Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, butterhaft, von erhaben gewürztem süßem etwas muskatellirendem Geschmack. ——
Kernhaus: klein u. geschlossen, der Umkreis ist durch sehr feine Körnchen angedeutet. Fächer klein u. enge mit vielen mittelgroßen schwärzlichbraunen eirund zugespitzten Kernen. ——
Reife u. Nutzung: zeitigt Mitte 7ber hält sich 14 Tage worauf sie teig wird. Ihre Güte erlangt sie nur in warmen Räumen u. im guten Boden. ——
Baum: wächst lebhaft, wird bald u. reichlich tragbar, bildet schöne Hochstämme
— Sommerzweige bräunlichgelb, gegen oben grünlichgelb, mit sehr feinen gelblichen Punkten. —— Blätter sind mehr eiförmig, als rund, doch kommt auch letztere Form öfters vor u. sind auch zum Theil langherzförmig (: wie sie Diel am Sommerzweige schildert :) 1¾" breit, 2¼ lang; unten halb mitunter etwas wollig u. deßhalb graulichgrün, oben dunkel grün u. glänzend, etwas stumpf gesägt, die Endspitze ist oft lang auslaufend, oft auch sehr kurz. —— Blüthenknospen dick u. kurz, fast halbrund, ohne alle Spitze. ——

Kl. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Herbstflaschbirn.

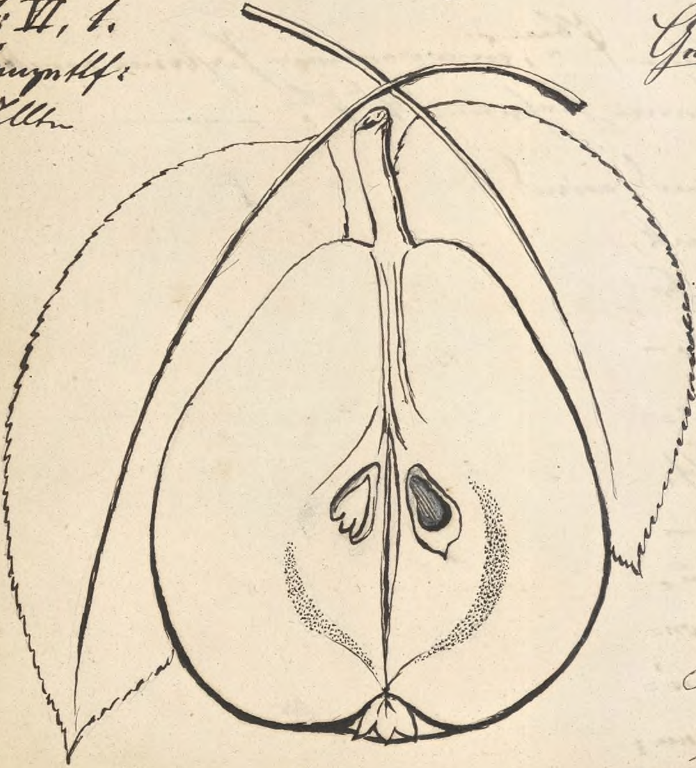
No. 193. Esperens Herrenbirne. (Esperen.) ** + 7br – 8br

Seigneur (Esperen.)

D. I, 1. b (2).

J: VI, 1.

Langstiel: Zelle



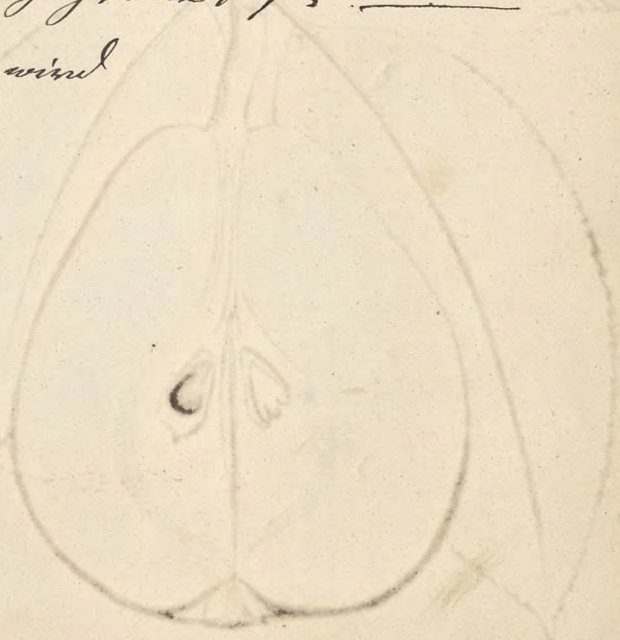
Gestalt: etwas veränderlich, meist wie die Urbane-figur, oft auch etwas stärker kreiselförmig oder etwas zur Kegelform neigend; 2½" breit, 2¾" hoch. Bauch merklich nach dem Kelche, um den sie sich meist etwas flach abwölbt. Nach dem Stiele eine kleine, oft keine Einbiegung u. dicke, bald etwas, bald nur wenig abgestumpfte Spitze. —

Kelch: hartschalig, kurzgespitzt, offen in flacher, weniger flache Beulen zeigender Senkung. —

Stiel: dick, oft etwas fleischig, ½ bis ¾" lang, sitzt wie eingesteckt, oder fast auf der Frucht heraus.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife eine etwas gelbgrün ohne alle Röthe. Punkte häufig aber fein. Rost im guten Boden meist wenig, oft aber auch zusammenhängend oder

stellenweise als Ueberzug. — Geruch fehlt. —
Fleisch: mattweiß, zuweilen einwenig gelblich, sehr fein, kaum um das Kern-
haus etwas feinkörnig, ganz schmelzend, von süßem, bergamottartigem, deli-
katem Geschmack. —
Reife u. Nutzung: zeitigt allerwenigst noch im 7ber; in warmen Jahren mehr
Durchschnitt schon 1/3 7bre, (5 oder 10.) in späteren Jahren 24. 7br. —



Baum: wächst schön pyramidal, recht u. gesund, wird
früh u. reich tragbar. Sommerzweige stark,
nur wenig stuffig, lederngelb, oft etwas mehr
ins Olive spielend, ziemlich reich punktirt. —
Blätter glänzend, glatt, nur etwas schifffor-
mig aufwärts gebogen oft fast flach, elliptisch,
mit scharfer nicht tief gehender Sägezähnung. —
Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtau-
gen meist elliptisch, ziemlich lanzettförmig, an-
einigen stark gezahnt. Augen spitz, mehr drei-
eckig als konisch, stehen nur etwas ab. Augen-
träger flach. —

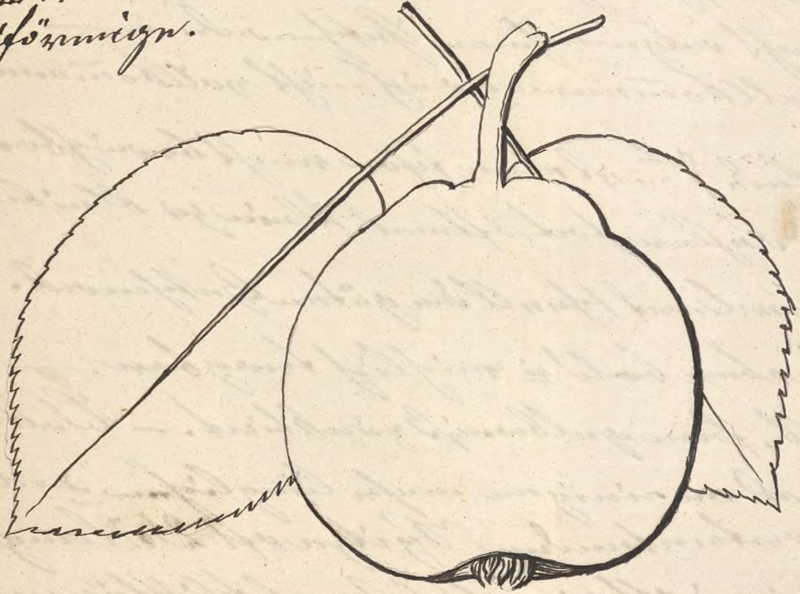
K. II. Rundliche Butter-Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No 194. Die Prinzessin von Oranien *+ Butter.

D: II. 1. (2) 1. Princesse d'Orange. The Princess of Orange (: Herzog

J: III. 1. La Princesse Conquête. van Mons.)

eiförmige.



Gestalt: wahrhaft bergamottförmig, ähnlich der Rothen Bergamotte, mittelgroß, 2 bis 2¼" breit, 2" hoch; an trockenen Bäumen bleibt sie aber klein und oft nur ⅔ so groß u. baut sich dann mehr kreiselförmig u. spitzer nach dem Stiele zu. —

Kelch: klein, halboffen, mit kurzen Kelchblättchen, in einer kleinen u. flachen Einsenkung. —

Stiel: gelbbraun, etwas [illegible], ziemlich stark, stark u. fleischig fast mit einigen kleinen Einschnürungen, der wenn auf dem Baume aufsitzt ist bis 1" lang. [illegible]

Schale: grüngelb u. lichtcitronengelb, ohne Röthe nach Diel, doch sieht man auch bisweilen=
ten sehr angenehm dunkelcarminroth angeflogen u. oft sehr schönen=
schöngrau gelbbraun berostet, besonders um Kelch u. Stiel, auch mit feinen
braunen, im Roth schmutzigweißen Punkten. ——

Fleisch: fein, saftreich, butterhaft u. nur halbschmelzend, von einem eigenen fein
weinsäuerlichen u. etwas zimmtartig süßen, recht angenehmen Geschmack. ——

Kernhaus: geschlossen mit nicht vielen vollkommenen u. auch nicht vollkommen
schwarzen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift von Mitte bis Ende Juli, ist dann schon recht brauchbare
gute u. frische Tafelfrucht, die nur den Fehler hat, öfters klein zu bleiben.
Die Frucht wird übrigens leicht teig u. verliert schnell den guten Geschmack. ——

Baum: wird nur mittelmäßig groß, wird bald u. reichlich tragbar. ——

Sommerzweige oft stufig, graulichgelb, fein gelbweiß punktirt. — Blätter
eiförmig 1½" breit, mit der besonders an einigen mehr länglichen u. ellip=
tischen Blättern vorkommenden ¼" vortretenden Spitze oft 2½" lang,
glatt, gesägt, etwas schüsselförmig u. oft ziemlich stark schiffförmig,
meist kurzgestielt. — Blüthenknospen ziemlich groß, etwas bauchig
kegelförmig, fast stumpfspitzig, hellbraun, oft etwas gelbwollig an der Spitze
der silberhäutig. ——

K. I. Längliche Pommer= Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No. 193.

D: III. 3. 1.

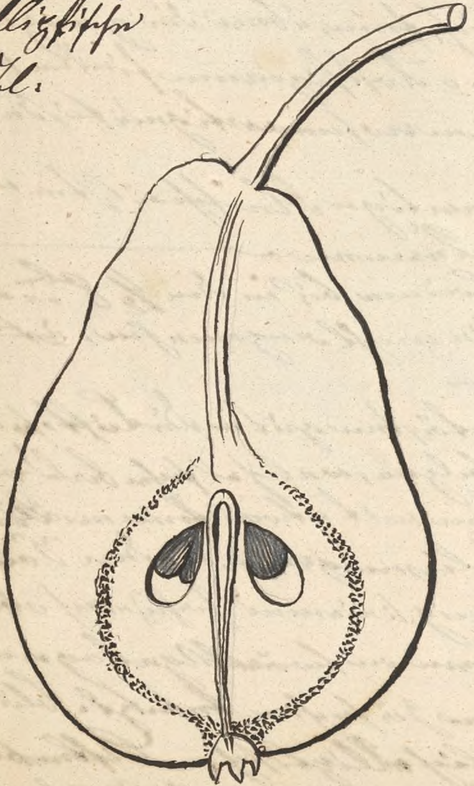
J: IV. 1. (2)

[illegible]

Zl.

Grosse St: Georgsbirne. ✝✝ 7ber.

Poire de St: George.



Gestalt: ziemlich birnförmig, oft ist auch Aehnlichkeit mit einer Pomeranzenbirn vorhanden, nur daß sie kleiner ist, 2½ bis 2¾" breit u. 3¼ bis 3½" hoch. Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich stumpf zuspitzt u. flachrund wölbt u. im letzteren Falle aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine starke Einbiegung u. endigt mit stark abgestumpfter Kegelspitze. —

Kelch: ziemlich stark, scharfgespitzt in die Höhe stehend, meist fast geschlossen, sitzt bald der Frucht gleich, bald in kleiner Vertiefung, auf deren Rande sich flache Beulen erheben, die sich am Bauche unregelmäßig zusammendrängen u. die Form oft stark entstellen. —

Stiel: stark, holzig, lang 1½ bis 2" lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, wo sich fast Runzeln

mehr oder weniger vordrängt starken Fleischbeulen an sich anlegt u. ihr zur Seite biegt. —

Schale: glatt, abgerieben glänzend, vom Baume blaßgelb, in der Zeitigung citronengelb. Von Röthe die in der Regel fehlt, nur selten ein Anflug v. der Sonnenseite kaum eine fein Roth eingefaßt. Punkte sehr zahlreich, fein, über die ganze Schale gleichmäßig verbreitet. Auch Rostanflüge u. Rostfiguren finden sich.

Fleisch: weiß, etwas körnig, abknackend, halbweich von weinartig süßem Geschmacke ohne besonderes Gewürz.

Kernhaus: klein u. geschlossen, die Achse ist durch steinchenartige Fleischpartien eingedrückt. Kammern mit vielen eiförmigen braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: zeitigt im halben Aug. u. hält sich auf dem Baume bis in den 1/2 8ber u. dauert am Lager nicht wohl über 14 Tage. Zum rohen Genusse nicht angenehm, ~~u.~~ für den Haushalt sehr brauchbar.

Baum: wächst stark, belaubt sich gut, geht mit den Hauptästen gut in die Lüfte, so daß man die Seitenäste abstehend wachsen, u. setzt viel Fruchtholz, welches sehr bald reichlich Knospen besetzt. — Sommerzweige nur nach oben mit etwas feiner Wolle belegt, nach unten u. auf der Schattenseite trüb dunkelolivengrün, an der Sonnenseite röthlichbraun, zahlreich punktirt. — Blatt eiförmig (mancher sehr nach oben elliptisch oft vom gewöhnlichen Eiförmigen) ist mit den Rändern aufwärts gebogen, auch unten ohne Wolle, glänzend, am Rande mit kleinen Zähnchen besetzt. Blätter der Fruchtaugen einzeln lanzettförmig, meistens ziemlich elliptisch. — Afterblätter fadenförmig, fehlen oft. Augen stark, lang, spitz kegelförmig, stehen oft stark ab; Augenträger ziemlich flach.

http://rcin.org.pl

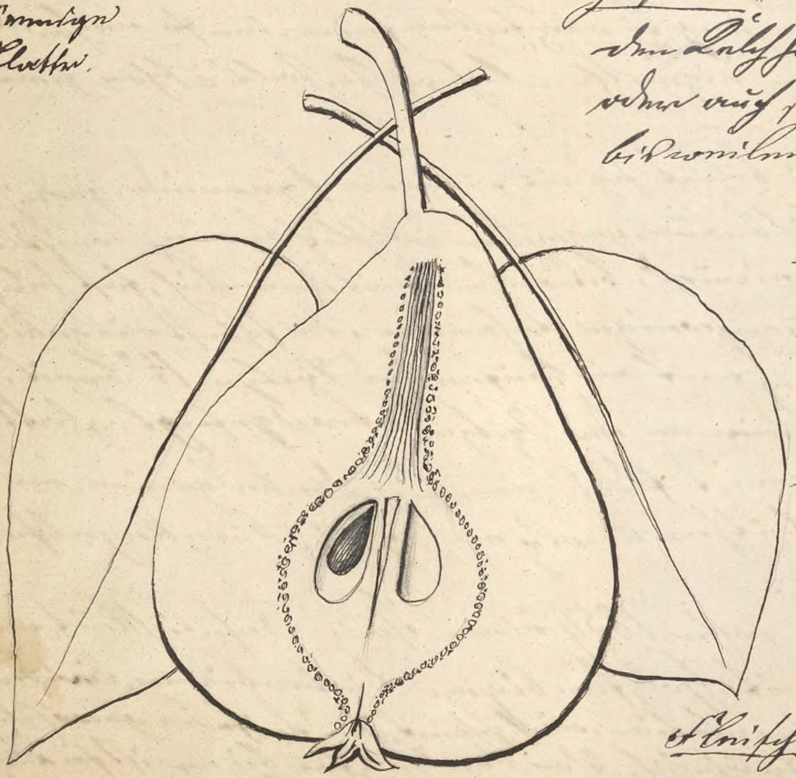
K. IV. (III) Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ordnung 1, a. Zartfleischige.

N.o 196. Jodoigner Leckerbissen. ** Herbst.

D: I, 2. 2.

J: III. 2. etc.
förmigen
Blätter.

Delices de Jodoigner. 1826 (:–(: Medaille d'or:) (: Sim: Bouvier:) 1826



Gestalt: birnförmig, kreiselförmig, dick u. rundlich gegen den Kelch hin u. sich pyramidal verjüngend nach dem Stiele zu, oder auch stumpfspitz endigend (: Biwort:). ist mittelgroß, bisweilen groß, 3–3¼" hoch, 2½–2¾" dick. —

Kelch: ziemlich regelmäßig, klein, spitzblättrig, aufrecht stehend, halboffen, fast obenauf oder in schwacher schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: meist ziemlich stark, holzig, braun, obenauf wie eingedrückt, oder etwas seitwärts mit kleinen Höckern umgeben, ¾–1¼" lang, bisweilen kurz. —

Schale: glatt, gelbgrün, später blaßcitronengelb mit Grün, mit feinen bräunlichen Punkten u. mit Rost um Kelch u. Stiel, u. hie u. da sonnenwärts ein matter röthlicher Anflug, der in warmen Jahren auch stärker hervortritt. In dem Roth sind die Punkte mit dunkleren rothen Kreischen umgeben

Fleisch: gelblich weiß, halb fein, schmelzend, gezuckert u. sehr angenehm gewürzt, fast bittermandelartig. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: wie abgebildet, nur mit feinen Körnchen umgeben, die Achse ist schwach hohl; Fächer muschelförmig, die Kerne meist vollkommen, groß, breit, kurz zugespitzt, mit einem kleinen Höcker u. hellbraun. —

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 7ber u. wird gegen Ende 8ber teig oder mehlig. Da die Frucht auch im hiesigen Klima sehr gut u. schmelzend wurde u. gern an freistehender Pyramide, so dürfte ihre Anpflanzung zu empfehlen sein, um so mehr als die Frucht äußerlich recht schön, meist von eigenthümlicher Gestalt u. schon ziemlich groß ist. —

Baum: von mittlerer Größe u. Stärke u. bildet sich gut zu einer Pyramide, gedeiht auch auf Quitte. — Sommerzweige, gräulichbraun, gegen oben röthlich braun, weißlich punktirt. — Blätter mehr eiförmig, als oval, bisweilen breit u. rundlich, fast herzförmig, besonders die am Grunde der Sommerzweige stehenden; die schönst ausgebildeten an den Fruchtzweigen sind aber eiförmig mit auslaufender Spitze 1½" breit, bis 3" lang, fast durchaus ganzrandig oder nur an der Spitze etwas gesägt, glatt, oder nur an den Blattrippen etwas wollig, meist flach, ziemlich dunkelgrün und glänzend; Stiel bis 1¾" lang. — Blüthenknospen, z. Z. kurz kegelförmig, kurzzugespitzt. —

Anmerk: Die Jodoigner Leckerbissen hatte 1859 einen Theils Aehnlichkeit mit Bürgermeister Bouvier, andern Theils mit Holzfarbiger Butterbirne, der Letzteren gegen; zeigt jedoch bis jetzt eine abweichende Vegetation, auch scheint ihre Reife in gewöhnlichen Jahren später zu sein, im Geschmack aber [illegible]. Von der Holzfarbigen ist sie durch ihren noch edleren Geschmack u. [illegible] weniger duftenden u. nicht so braune Färbung verschieden, auch die Fächer des Kernhauses der Jodoigner sind muschelförmig. —

http://rcin.org.pl

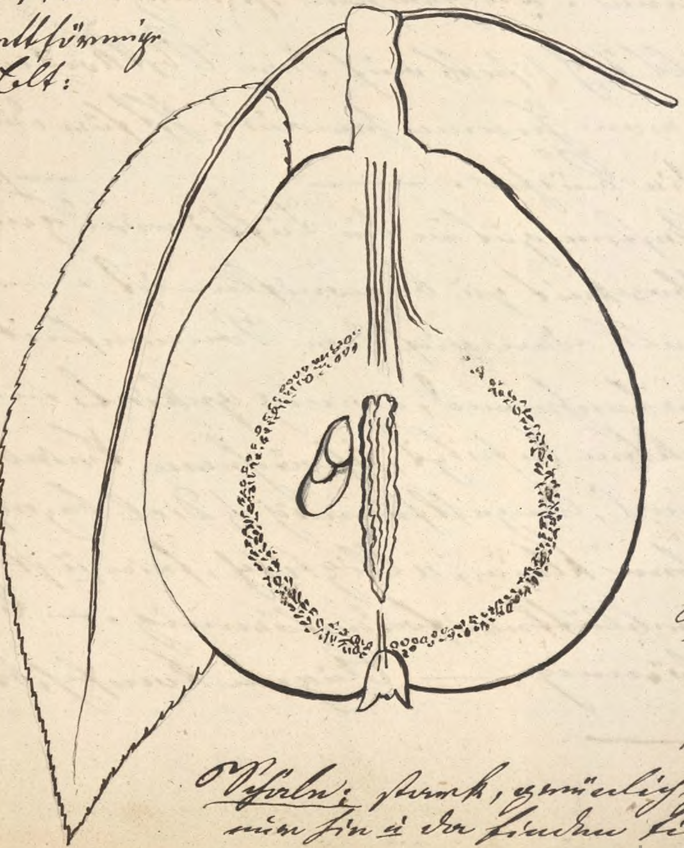
K. III (:südlicher I.:) Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 2.6. Mürbfleischige.

No. 197. Die Liebart. *++ (:erzogen vom Professor van Mons:)

D: II. 3.1. Beurré Liebart. Eine Tafel brauchbare schätzbare für Küche.

J: VI. 1.2.

lanzettförmiger Kelch:



Gestalt: etwas veränderlich: gute große Früchte 2½" breit u. 3" hoch, neigen zum abgestumpften Kreiselförmigen u. haben die Gestalt u. Größe der Zeichnung. — Kleinere sind mehr kreiselförmig u. gehen nach einer ziemlich starken Wölbung des Bauches nach einer dünnen in den Stiel auslaufenden Spitze über. Durch bald hier bald da stärker hervortretende Beulen häufig etwas entstellt. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig offen, sitzt in trichterförmiger oft ganz fehlender Senkung, die oft einige flache Beulen zeigt. —

Stiel: sehr stark, fleischig, ¾" lang, sitzt mit etlichen flachen Beulen umgeben wie eingesteckt u. die Spitze der Frucht geht gerade in ihn über.

Schale: stark, grünlichgelb, in der Zeitigung hellgelb. Röthe fehlt, nur hie u. da finden sich Anflüge von Rost. Geruch fehlt —

Fleisch: mattweiß, saftvoll, ziemlich schmelzend oder halbschmelzend von gewürz-
haftem, sehr weinsäuerlichem Zuckergeschmack; weiter süßlichem ganz schmel-
zend. ——

Kernhaus: verhältnißmäßig groß, die Achse öffnet sich; die länglichen Kammern
enthalten spitzige schwarzbraune Kerne. Kelchröhre ist kurz. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 7ber u. hält sich (: halb :) auf dem Obstkammer
7–8 Wochen lang u. verdirbt dann von Innen heraus. Ist für die Ta-
fel brauchbar, schätzbarer aber für die Küche. —— nach Diel

Baum: wächst lebhaft, geht mit starken Ästen gut in die Luft u. wird groß,
was bei seiner frühen angenehmen Fruchtbarkeit zu bezweifeln ist. ——
— Sommertriebe, mittelstarke ledergelb oder auf der Sonnenseite
auch etwas röthlich, nach oben nicht stark abnehmend, wenig gekniet, mit
vielen deutlichen, ins Auge fallenden Punkten besetzt, schwächere Triebe
jedoch nur mäßig punktirt. — Blatt schmal, lanzettförmig (: Diel bezeichnet
auch diese Form noch als elliptisch) nach oben klein, elliptisch, fein u. stumpf
spitz oder abgerundet gezahnt. Afterblätter fadenförmig. — Blatt
der Fruchtaugen meist lang lanzettförmig. — Augen konisch, braun
geschuppt, etwas abstehend. ——

N° 798. Kanzler von Holland K. (III)

Chancelier d'Hollande

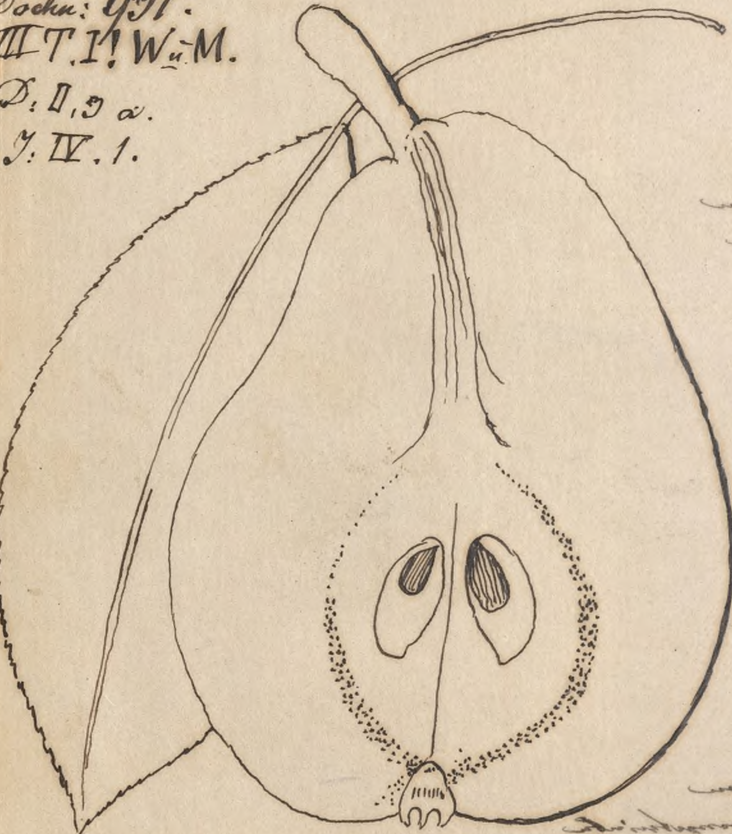
Diel †† – 8bre 9bre

Dochn: 931.

III T. I! W. u. M.

D: II, 9 a.

J: IV. 1.



Dochnahls Synonym: Tafelbirne Ord. 2. a. [illegible] und [illegible]; Abb. N. Heft IV Nr 215. unter obigem Namen. Dort findet sie sich abge[illegible]

Gestalt: dickbauchig, kegelförmig, häufig fast ganz kegelförmig oder [illegible]förmig; gute Früchte 3" breit und meist 4" hoch. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich so zurundet, daß sie auf dem Kelch noch stehen kann. Nach dem Stiel macht sie gewöhnlich auf der einen Seite eine oft nur schwache Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen etwas abgestumpften Spitze, die oft auch wenig abgestumpft ist. Beulen machen die Form häufig etwas uneben.

Kelch: etwas hartblättrig, nicht hartschalig, offen, sitzt häufig in einer flachen Vertiefung, mehr oder weniger gerippt, in einer Senkung, auf deren Rande einige flache Beulen sich zeigen, die oft deutlich in breiten Beulen über den Bauch hinlaufen.

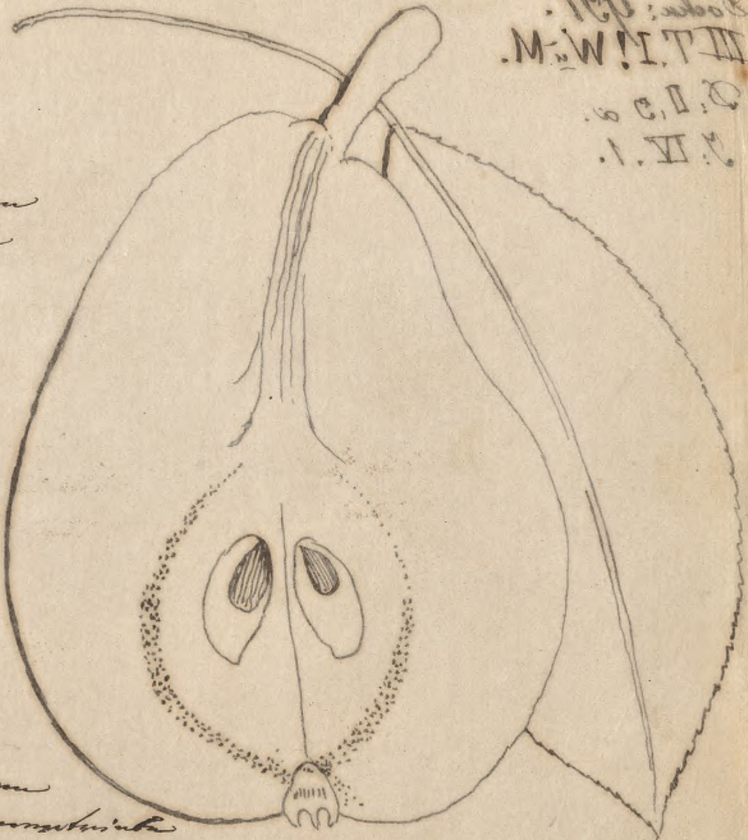
Stiel: dick, fleischig, 3/4 bis 1" lang, sitzt wie eingedrückt mit Fleischringeln umgeben.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume grünlich gelb, [illegible] Zeitigung schön gelb. Die Sonnenseite [illegible] mit [illegible] und mit etwas [illegible] Rostfiguren [illegible], verwaschen [illegible] die [illegible] Sonnenseite [illegible] gelbbräunlich [illegible]

[illegible]

[illegible] ziemlich [illegible]. Punkte
[illegible], sehr zahlreich, [illegible] schwach.
Das Fleisch ist etwas gelblichweiß, nicht sehr
feinkörnig, ziemlich schmelzend, [illegible] etwas
[illegible], doch [illegible], von stark gezuckertem,
gewürzhaftem, etwas [illegible]artigem
Geschmacke.
Das Kernhaus ist klein u. geschlossen, die engen
Kammern enthalten vollkommene lang
gespitzte schwarzbraune Kerne, die Kelch-
röhre ist flach.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt im [illegible]
u. hält sich kaum drei Wochen. Es ist eine sehr
empfehlenswerthe [illegible] [illegible]
nicht schmelzende Früchte sucht, selbst zum rohen Ge-
nuß angenehm u. gekocht [illegible]
und schön zum Welken gut.
Der Baum wächst stark, [illegible]
[illegible] u. ist bald u. sehr [illegible] fruchtbar [illegible]
Zweige sind mit [illegible]
[illegible] durch die [illegible] Sommertriebe
stark [illegible], nicht gestreut doch ziemlich stark punktiert.
Das Blatt ist [illegible] etwas [illegible] eiförmig [illegible]
[illegible] einzelnen [illegible]



http://rcin.org.pl

K. II. (IV) Rundliche Sommertafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige:

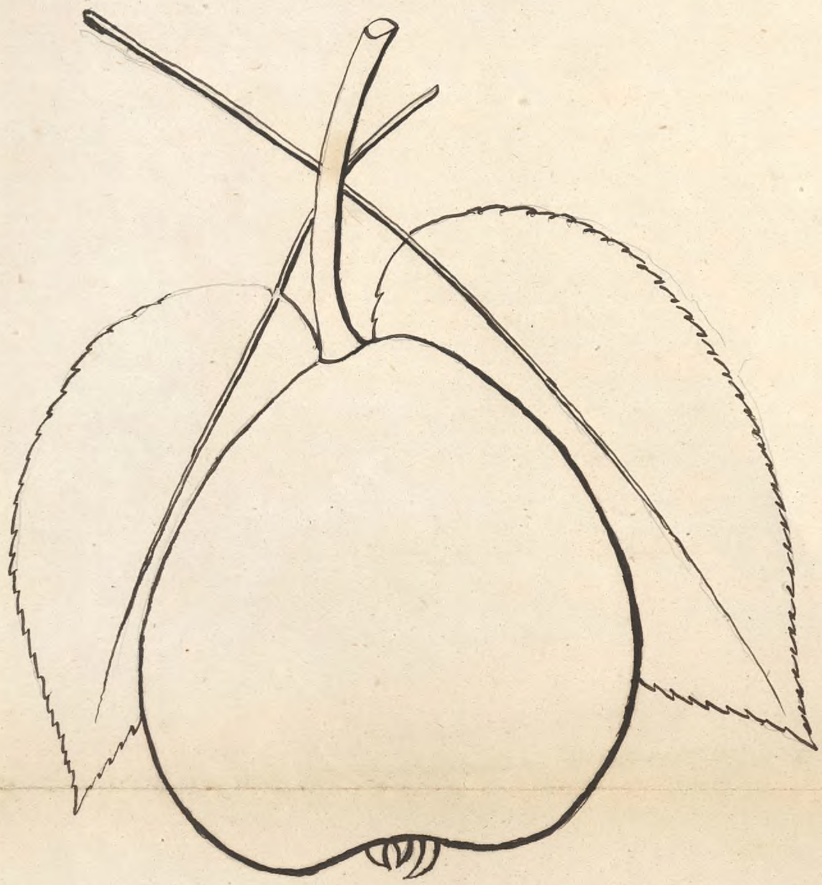
N.o 199 Butterbirne von Montgeron * Sommer. Herbst.

D: I. 2. (1.) 2. Beurré de Montgeron.

J: II 1. (2).

rinnender.

Ltt.



Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch meist ziemlich stark abgeplattet, nach dem Stiele zu eirund oder auch etwas kegelförmig, mittelgroß 2½ bis 2¾" breit, u. kaum etwas höher. —

Kelch: offen, mit braunen Blättchen, meist in flacher weiter, jedoch tiefer

Einsenkung: —

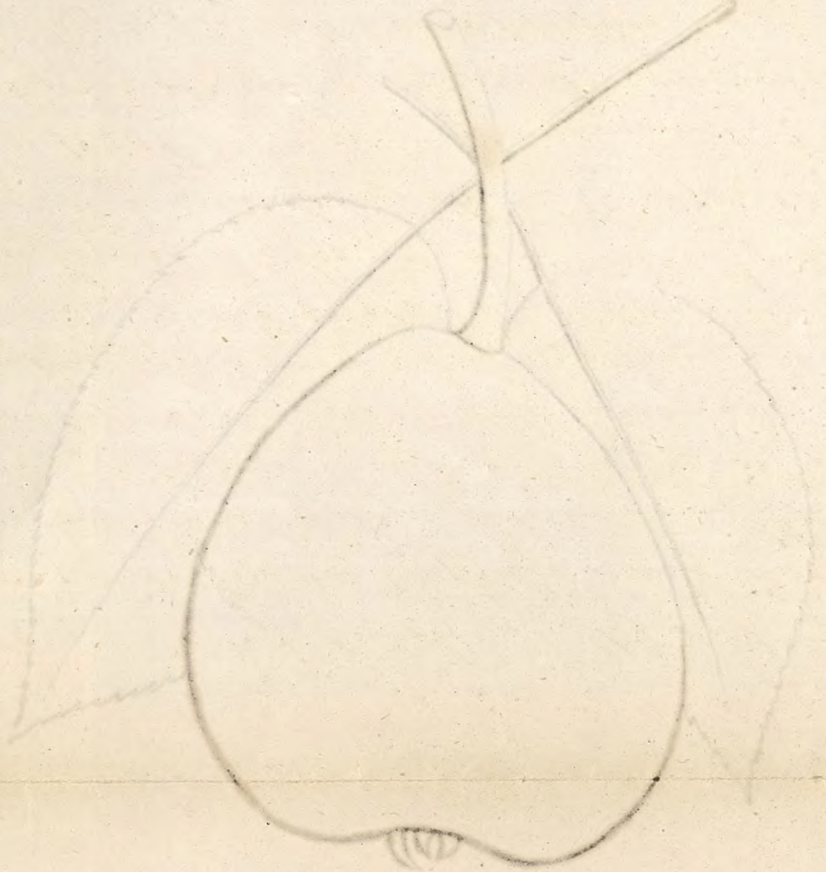
Stiel: 1½ bis 2" lang, stark, etwas gekrümmt, braungelb, obenauf doch meist etwas schief wegen einigen Höckern. —

Schale: fein, glänzend, grün, später grüngelb mit vielen feinen grauen u. braunen Punkten, die sich nach der Sonnenseite zu vermehren u. in der Reife orangeroth aussehen, auch mit etwas Rost um Kelch und Stiel. auch öfters finden sich schwarze Flecken, wie bei der Grauen Herbstbirne. —

Fleisch: weiß, fein, fast butterhaft, schmelzend, saftreich, gezuckert mit etwas Erhabenheit. —

Kernhaus:

Reife u. Nutzung: meist Ende September doch hält sie sich einige Wochen — eine Frucht des zweiten Ranges von mittelmäßiger Güte. —



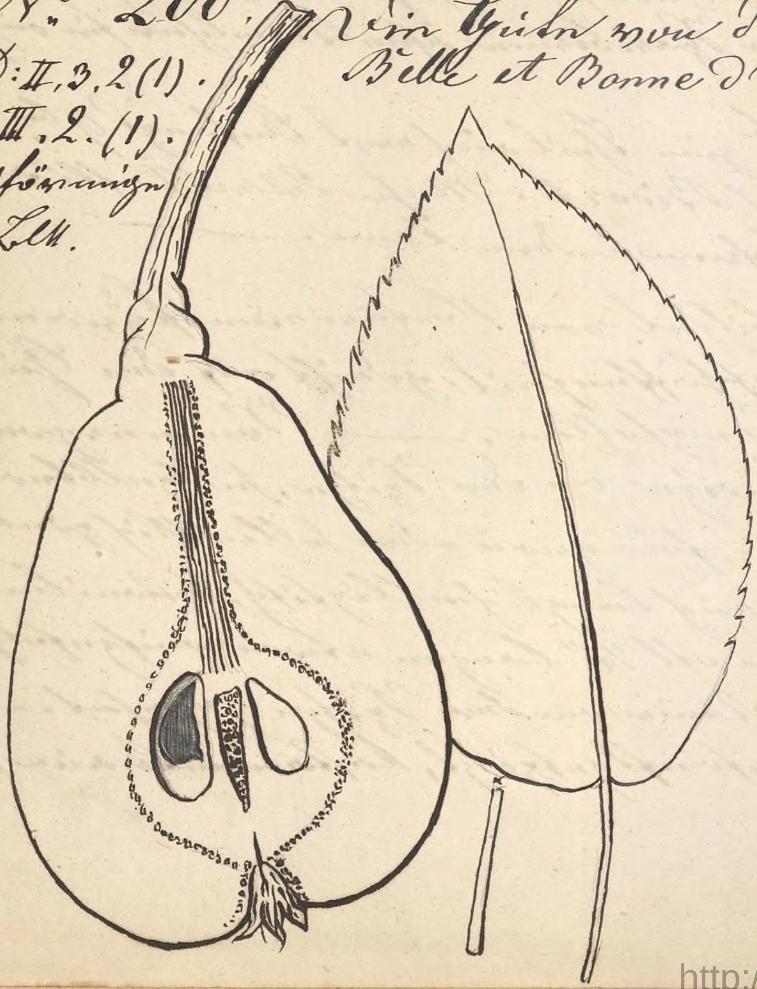
<u>Baum:</u> wächst ausgezeichnet kräftig, selbst auf Quitten u. zwar treibt er stark noch oben, so daß er Anfangs wenig Seitenzweige macht, ist als Baumgewächs aber ziemlich fruchtbar. —— Sommertriebe sehr stark u. lang, olivengrün, sonnenwärts braunröthlich, feinere u. stärkere schmutzigweiß punktirt, gänzlich verschieden von den gelblichen Sommerzweigen der Herbstsylvester, die sich dadurch, gegen die Montgeron sehr kenntlich macht. — Die Blätter sind am Sommerzweige oben lanzett aber breit, oder breitelliptisch, unten eirund, oft sehr groß u. breit, mitunter fast rundlich, ziemlich grob = u. scharf gesägt; — am Fruchtholze sind sie eirund mit oft langer auslaufender, bisweilen auch elliptisch $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{1}{2}$ bis etwas über 3" lang, oft etwas herzförmig, unregelmäßig kerbgesägt; glatt, etwas schiffförmig u. sichelförmig, sehr dunkelgrün u. glänzend, steif u. lederartig. — Stiel gelblichgrün bis $2\frac{3}{4}$ Zoll lang. —— Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, oft stumpfspitz, braun mit schwarzbraun u. grau gemischt. ——

K. III (I) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No. 200. Die Gute von d'Ezée. *+ Herbst: Sommer.

Belle et Bonne d'Ezée. Belle et Bonne de Haies. —

D: II. 3. 2 (1).
J: III. 2. (1).
eiförmigen Zell.



Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu birnförmig = kugelförmig verlängert, 2¼ breit, 3" lang. —

Kelch: kurzblättrig, braungelb, wollig aufrecht, halboffen, in schwacher schüsselförmigen Einsenkung, mitunter von Unebenheiten oder Falten um die Wölbung herum. —

Stiel: sehr lang u. stark, nach dem Birnen zu fleischig oder mit Fleischringeln umgeben, oben auf, verliert sich ohne Absatz in der Frucht. —

Schale: etwas rauh, gelblich grün, nachher bis gefleckt u. punktirt, um den Kelch zusammenhängend berostet, an der Sonnenseite röthlich verwaschen und in die

fein roth mit schwärzlichen Pünktchen. ——

Fleisch: weiß, etwas körnig, halbschmelzend u. weinsäuerlich von angenehmem gewürztem Zuckergeschmack, der dem der Champagner ähnelt, welcher ihr auch äußerlich etwas ähnlich sieht. ——

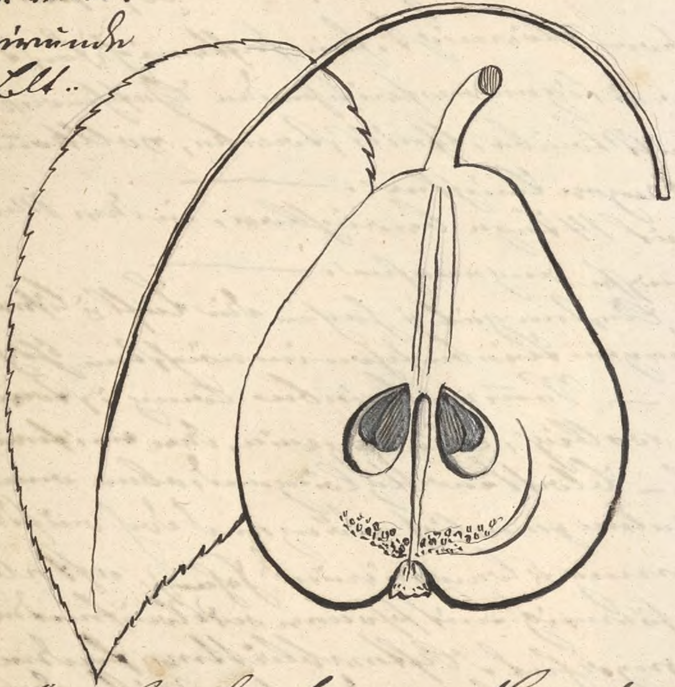
Reife u. Nutzung: meistens gegen Ende 8ber, zum Theil auch erst Anfang 9ber u. eine der besten Birnen ihrer Zeit, nach Biwort. Mehr Wirthschafts- als Tafelfrucht, weil sie indessen in anderen Jahren ändern kann. ——

Baum: wächst lebhaft, ist fruchtbar, bildet von Natur eine Pyramide u. ist nicht empfindlich auf Bodenbeschaffenheit, gedeiht auf der Quitte doch wird die Erziehung auf Wildling empfohlen. —— Sommerzweige nach Biwort oft mit einem Blüthenknospen an der Spitze, hellgelbbraun auf der Schattenseite olivengrün, fein grau oder hellröthlich punktirt. Die Blätter eiförmig, öfters auch länglich elliptisch, bisweilen aber auch rundlich, 2" breit, mit der oft ½" langen etwas aufgesetzten Spitze bisweilen 4" lang, glatt, meist nur an der Spitze gezahnt. —— Blüthenknospen groß, kegelförmig, scharfgespitzt, kastanienbraun, etwas feinwollig. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 201. Die Thielebirne *++. 8ber. (: deutsche Frucht :)

D: II. 1. 1.
J: II. 2.
würdige Ltt..



Gestalt: neigt zur Birnform; gute Früchte 2" breit u. meist noch höher — 2 3/4". Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht gewundet zugespitzt abrundet u. oft noch ziemlich, oft aber auch sehr wenig abgestumpft ist, so daß sie, namentlich wenn die Hälften ungleich sind, nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie rasche Einbiegung u. dicke, kegelförmige, etwas abgestumpfte Spitze. —

Kelch: halb u. ganz geschlossen, etwas horn-artig, bald fast nicht vertieft, bald in flacher Senkung, aus der mehrere rip- zu Erhabenheiten aufsteigen, die gewöhnlich breitartig bis zum Bauche hinlaufen, einzeln aber sich stärker auszeichnen u. oft die beiden Hälften ungleich machen; überhaupt hat die Frucht etwas feine Beuliges. —

Stiel: stark, 1/2 – 3/4" lang, holzig, in ziemlich weiter, mäßig tiefer Höhle u. durch einen sich erhebenden Wulst fast immer etwas auf die Seite gebogen.

Schale: glatt, gelbartig grün, in der Zeitigung nur gelblichgrün. Die Sonnenseite ist mit einem düsteren, bräunlichen, fast blutfarbigen Roth verwaschen, das stellenweise auch nur nach der Sonnenseite zeigt. Punkte zahlreich, im Roth weißgrau, besonders an der Schattenseite ins Auge fallend, wo sie grün umringelt sind. Rost findet sich nur wenig u. Geruch fehlt.

Fleisch: ziemlich weiß, um das Kernhaus etwas körnig, fein, saftreich, fast ganz schmelzend, von gezuckertem, etwas weinartigem erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, kleine Kammern enthalten theils taube, theils starke, vollkommen eiförmige hellbraune Kerne. Kelchröhre kurzer Trichter.

Reife u. Nutzung: zeitigt bald nach Michaeli u. ist gut 14 Tage brauchbar, in dem Mürben hält sie sich etwa 14 Tage. – Ist zum frischen Genusse angenehm.

Baum: wächst stark u. wird sehr groß, geht mit den Ästen gut u. hoch in die Luft u. setzt bald u. mit der Zeit sehr reichen Ernten, da die langen Triebe schon im nächsten Jahre mit vielem kurzen Fruchtholz sich ganz besetzen. – Sommertriebe lang u. stark, nach oben ziemlich wollig, der junge Trieb ganz wollig, olivengrün, an der unteren ledergelb, stark u. in die Augen fallend punktirt. – Blatt matt glänzend, oben am Zweige im Rauhen noch fein wollig, weiter unten ziemlich glänzend doch auf der unteren Seite noch etwas feinwollig, langeiförmig, länglich und scharf, oft völlig lanzettförmig, am Zweige bandförmig, manche herzförmig mit schöner auslaufender Spitze flach, theils scharf, theils etwas gerundet gezahnt. Afterblätter fadenförmig, meist fehlend; Augen klein, nach außen anliegend; in der Mitte des Zweiges abstehend, auf stark vorstehenden Augenträgern. Blätter der Fruchtaugen lanzettförmig langeiförmig schmal, oft umgekehrt eiförmig u. bis 2/3 der Länge lanzettal u. dann gemäßigt zu einer langen Spitze auslaufend.

K. IX. Längliche Herbst-Wirthschaftsbirne. Ord: 1. b. Hartfleischige

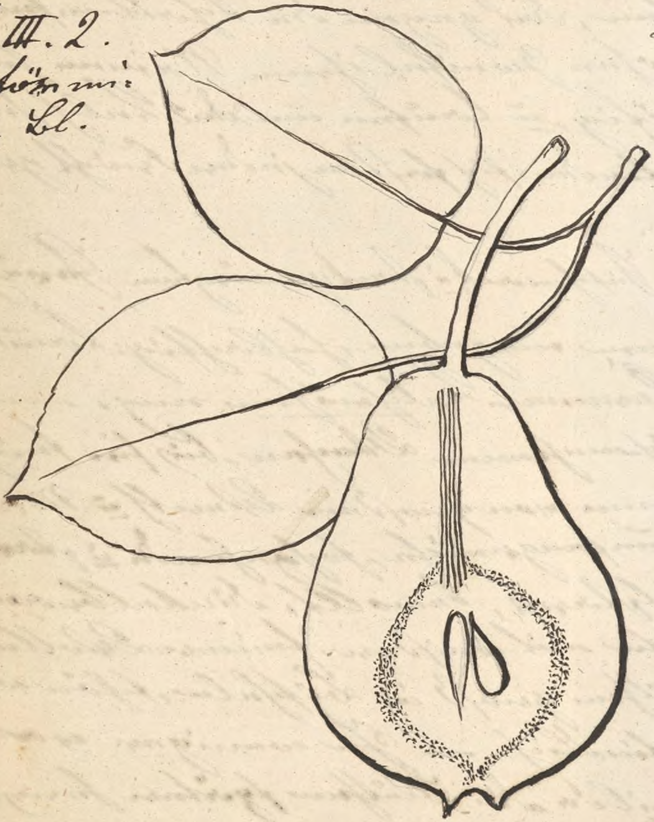
N.o 202. Die Haller Rothbirne; † Herbst. Küche. Most.

D: III. 2.2. Haller Blutbirne. /: Heimath Württemberg, wo

J: III. 2. der Baum die Größe einer Eiche u. ein Alter

eiförmi- von mehr als 100 Jahren erreicht :/ —

ge Bl.



Gestalt: mittelgroß, mondbauchig, öfters etwas länglich /: deshalb zur IX Klasse bei Lucas zu zählen/ endet etwas platt gedrückten Spitze; Bauch in der Mitte, in ihrer mittleren Größe 1" 6''' breit u. 1''' mehr hoch oder wie die Zeichnung giebt auch noch etwas höher. —

Kelch: weit offen, unvollkommen, hornartig, sitzt ohne Einsenkung auf einer kaum merklichen Spitze, auf der die Frucht nicht aufsteht, mit Beulchen oder kleinen Beulen umgeben. —

Stiel: stark, 1" lang, steht fast ohne Einsenkung senkrecht u. von kleinen Höckern

ängeben abnimmt, doch ist er manchmal auch auf die Seite gedrückt und schief stehend. ——

Schale: glatt, Grundfarbe gelblichgrün; bis über die Hälfte der Frucht mit einem ununterbrochenen Blutroth verwaschen, das gegen die Schattenseite oft streifenartig wird; u. von dem die Birne ohne Zweifel ihren Namen hat. Feine graue Punkte sind in dem Roth sehr häufig, u. laufen um den Kelch herum zu einem grauen Rost zusammen; außerdem finden sich fast an jeder Frucht graue u. schwarze Flecken. ——

Fleisch: weiß, fein u. fest, doch sehr saftig, von süßem Geschmack u. stark gewürztem Geruch.

Kernhaus: eiförmig, ziemlich groß, mit kleinen Adern umgeben, hohlachsig: Kammern geräumig mit vollkommenen schönen schwarzen Kernen, Kelchröhre eng. ——

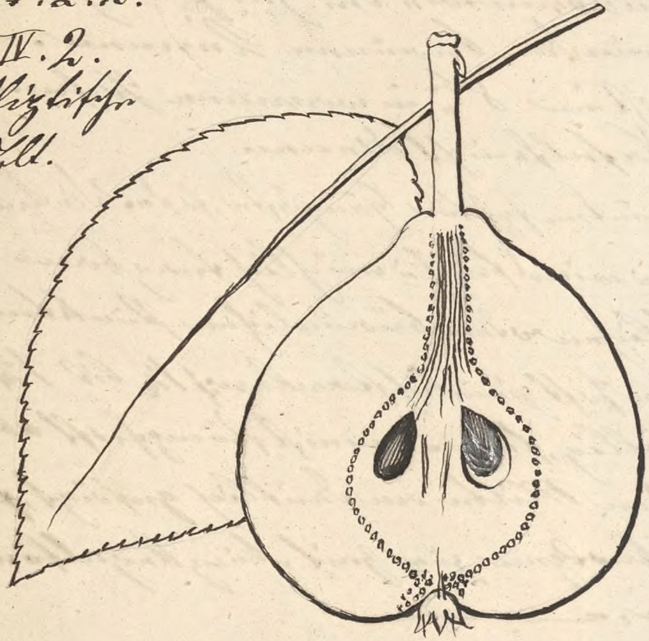
Reife u. Nutzung: reift um Mitte 8ber u. hält sich einige Wochen, bis sie teig wird. Zum Rohgenuß u. zum Kochen, zum Dörren von großem Werth u. W-

Baum: wächst kräftig, wird groß u. bildet eine umfangreiche, hochgehende u. stark kräftige Krone. —— Sommerzweige mittelstark, bewollt, dunkelbraun, Blatt blassgrün, eiförmig, die untere Seite mit weißer, feiner Wolle bedeckt, ganzrandig, ohne Afterblätter. Blüthen groß u. Kelchschale, schön weiß frühzeitig erscheinend, aber nicht sehr empfindlich. — In weniger warmen Lagen ist der Baum sehr fruchtbar, weil da die Blüthen später hervor brechen u. also von Frösten weniger leiden. ——

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Zartschalige

N° 203. Die Brüsseler Herbstmuskateller. *+ Herbst.

D: I. 2. 2.
J: IV. 2.
vollzählige Bl.



Gestalt: kreiselförmig, in Form u. Größe oft ähnlich der Herbstbergamotte; um den Kelch halbkugelförmig abgerundet, doch flach, daß sie aufsitzen kann, nach dem Stiele zu mehr u. weniger abgestumpft spitz; gewöhnlich 2¾" breit u. eben so hoch. ——

Kelch: klein, kurzblättrig, hornartig, halboffen u. geschlossen, flach u. auch tiefer eingesenkt, oft mit kleinen Falten u. Beulchen, die als Erhabenheiten bisweilen etwas fortlaufen, umgeben. ——

Stiel: ziemlich stark, gelbbraun, fast fleischig, öfters knotig, wie eingedrückt, oft unter einem Fleischwulst. ——

Schale: glatt, gelblich grün, später grünlichgelb u. auch citronengelb, öfters ziemlich bräunlich-, später fast verwaschen geröthet; in dem Roth fein und grau punktirt; u. um Kelch u. Stiel besonders hellbraun berostet. ——

http://rcin.org.pl

Fleisch: weiß, körnigt, überfließend, ganz zerschmelzend von gewürzhaftem, erfrischendem, weinartigem Muskatellergeschmack, wird oft eine halbschmelzend oder rauschend und wenig muskatellerartig. —

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben von Form wie die Zeichnung, nicht geschlossen, Kammern eng mit vielen kleinen eirunden, braunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Ihre eigentliche Reife ist im 8ber u. in warmen Jahren im Michaelis gepflückt. Kann noch immer als Tafelfrucht dienen

Baum: wächst etwas schwach, setzt sich meist aber in den späteren Jahrgängen, so daß die Krone sich später breit baut. belaubt sich licht, wird u. wird früh u. reichlich tragbar. —

Sommertriebe röthlichbraun, mit feinen gelblichen oder bräunlichen Punkten. Blätter elliptisch mit einer auslaufenden Spitze fast ziemlich stark auf 1½ bis 1¾" lang; öfters breitelliptisch, unterseits etwas wollig, fein- u. meist stumpfspitz aber doch auch ziemlich scharf-, meist jedoch nur von der Mitte an deutlich gesägt, flach, nur die Spitze etwas umgebogen. — Blüthenknospen zur Zeit, kurz kegelförmig fast stumpf, mit etwas borstigen Deckblättern. —

No 204. **K IV.** Rundliche Herbst-Zuckerbirne. Ord: 1.a. Ganzfleischige.

Bildling von Montigny. Bezi de Montigny. Trouvé de Montigny.

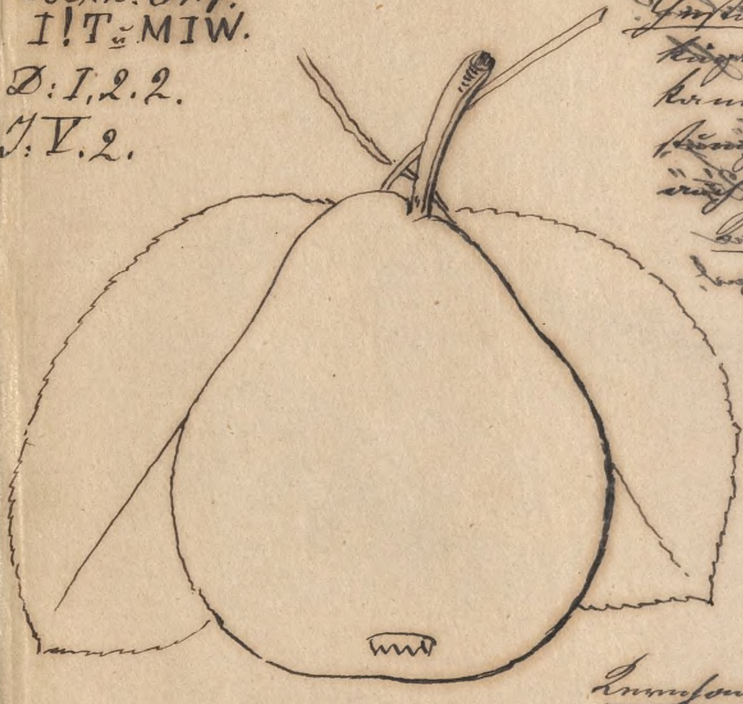
Diel. **

Dochn: 514.

I!T. u. MIW.

D: I.2.2.

J: V.2.



~~Gestalt: etwas länglich kreiselförmig, um den Kelch kugelförmig, doch auch so abgedacht, daß sie aufstehen kann. Nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stark abgestumpft spitz; 2¾" breit u. 3" hoch, nicht selten etwas höher, auch einseitig; Stielbucht oft etwas eingebogen.~~

~~Kelch: offen, kleinblättrig, öfters in seichter Einsenkung.~~

~~Stiel: stark, rein fleischig ½ u. ¾" lang, obenauf, wie eingesteckt, u. auch zuweilen mit einem Höcker.~~

~~Schale: grün, glatt, später hellgrün, zeitweise blaß u. citronengelb, ohne Röthe mit Punkten reichlichen feinen, Rostanflug um Kelch u. etwas Rost um den Stiel herum.~~

Fleisch: weiß, körnig, saftvoll, butterhaft, von süßem weinsäuerlichen fein muskirten Geschmack.

Kernhaus: hat keine hohle Achse, ist herzförmig, ziemlich groß, Kammern geräumig, mit ziemlich vielen schwarzbraunen lang-gespitzten vollkommenen Kernen.

~~Reife: reift im 8ber und hält sich zu weilen 4 Zeit (: gewöhnlich um Michaelis :) gebrochen, 3 Wochen. Herrliche Tafelfrucht, zerfließend im Mund vom 1 Rang, delicat, nicht leicht faulend, selbst im Sandboden trefflich gedeihend, sehr schätzbar.~~

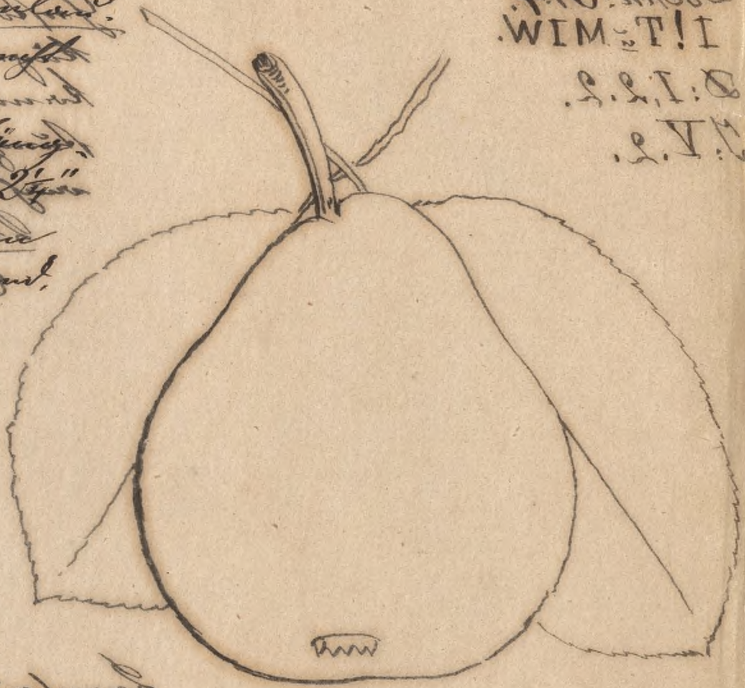
http://rcin.org.pl

Baum: wächst recht lebhaft, gleicht an Form u. Belaubung dem der Beurré blanc, u. ist ein dünner, reich tragender Fruchtbaum. –

Blätter: breitelliptisch, dabei oft ziemlich länglich, bisweilen auch schmal eiförmig 1½" breit, 2¼" bis 3" lang, glatt, flach, oft gewellt u. nur an den Spitzen etwas gezahnt, gewöhnlich schön glänzend; schwach schüsselförmig u. wenig sichelförmig. Stiel bis 2" lang. Diel beschreibt das Blatt des Sommerzweiges bald herzförmig, bald elliptisch, mit schön auslaufender Spitze u. 3" lang 2" breit. Die Fruchtblätter ganz elliptisch, 4" lang, 2 breit, Blattstiel 2" lang, ganz flach u. nur nach vorn etwas bogenförmig gezahnt.

Blüthenknospen: ?

Afterblätter: lang fadenförmig.



NB: Auch Hennert findet die Frucht der Beurré blanc ähnlich, doch feiner u. schmelzender, auch nicht so leicht teig werdend u. sich besonders von jener durch ihren erhöhten Geschmack unterscheidend. Der Baum kann aber auch Kälte, feuchten Boden schlechterdings nicht ertragen, gedeiht an alten Formen, doch besser auf Wildling wie auf Quitte. Dies dürfte bei diesem wärmere Lage um so viel mehr zu berücksichtigen sein.

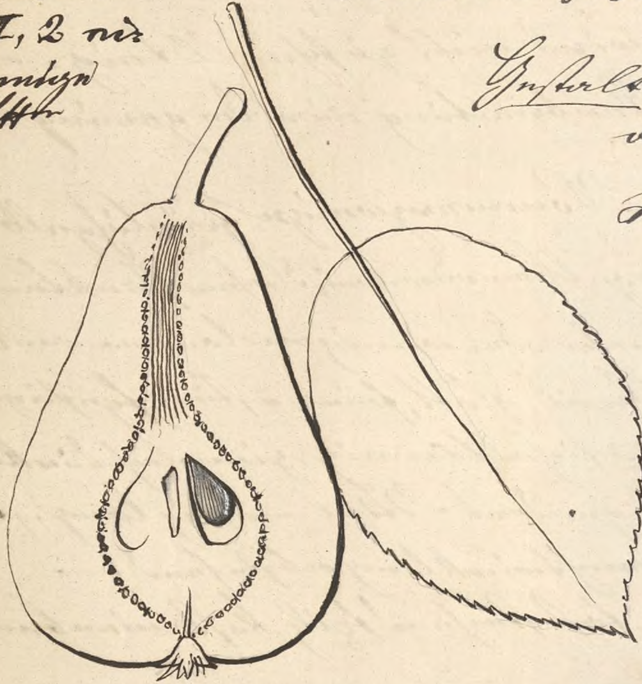
K. III. Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord. 1. b. Ganzschmelzige.

No. 205. Butterbirne von **Albret.** **† Herbst.

D. I, 3. 2.

J. III, 2 m.
förmige
Blätter

Beurré d'Albret; Beurré Dalbert.



Gestalt: wie der Umriß zeigt. Einzelne Früchte sind auch bauchiger u. kürzer gebaut, meist aber nicht größer, oft auch etwas kleiner. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in schwacher schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: ziemlich stark, holzig, oder nach dem Ende zu auch etwas fleischig, oben auf oder auch ohne Abstich sich in die Frucht verlaufend, öfter neben einem Höcker. —

Schale: stellenweise fein rauh durch gelb=braunen Rost, sonst glatt, hellgrün, später citronengelb, ohne wirkliche Punkte, doch öf=ters an der Sonnenseite undeutlich geröthet. —

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, völlig schmelzend von sehr ange=nehmem, dem der Grauen Herbstbutterbirne ähnlichem Geschmack. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: durch sehr feinen Körnchen nur angedeutet, schwach hohlachsig; Kammern muschelförmig mit wenigen, aber meist vollkommenen schwarzen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8ber, u. wird nicht zu schnell teig. — Ist eine sehr gute Birne, deren größerer Verbreitung nur die geringe Größe entgegen steht. —

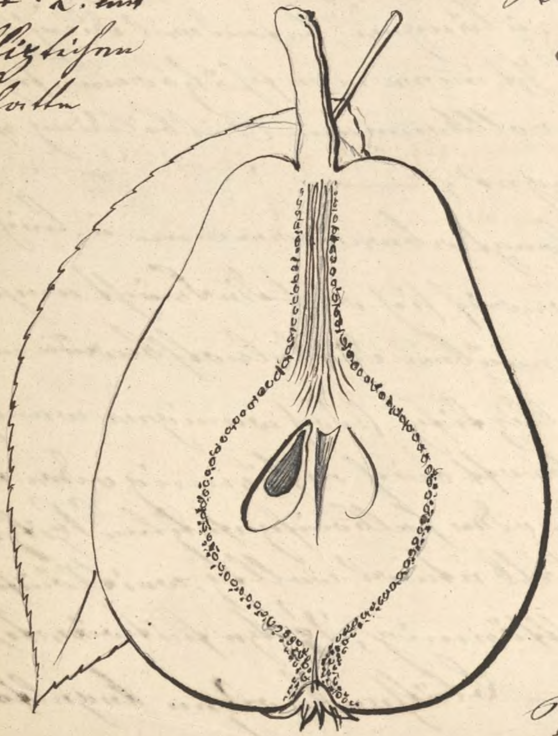
Baum: wächst gesund u. ist recht fruchtbar. — Sommerzweige, gewöhnlich gelbbraun, nach oben leicht geröthet, mit schmutziggelben oder weißlichen Punkten. — Blätter eiförmig, einzeln auch elliptisch mit mehr oder weniger langer auslaufender Spitze (: oder halbaufgesetzter), 1½ bis 2½" breit, glatt, fein u. stumpf gesägt, einzelne kleinere ganzrandig, etwas schiffförmig u. sichelförmig, ziemlich dunkelgrün, stark glänzend, steif u. lederartig, stark geadert. — Stiel mäßig lang, steif, oft geröthet, die Blätter an denselben meist rechtwinklig abstehend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, fest stehend spitz, kastanienbraun.

K. III. (IV). Längliche Herbst-Tafelbirne Ord. 1. b. Zartfleischige.

No. 206. Die doppelte Philippsbirne. ** Herbst.

D: I. 3 (2). 2.
J: IV. 2. mit elliptischen Blatten

Beurré de Mérode – B. de Mérode-Westerloo. Doyenné Boussoch, Doyenné de Mérode, Gros Seigneur.



Gestalt: ziemlich kugelförmig, meist hochbauchig, oben flach abgerundet, nach dem Stiele zu stark eingebogen u. hierdurch hauptsächlich von den holzfarbigen Butterbirnen, denen sie oft ähnlich ist, sich unterscheidend. Am Stiele endigt sie mit kurzer dicker, etwas abgestumpfter Spitze; 2¼" breit, 2¾"–3" hoch. Doch wird sie auch weit größer, 3½" breit u. eben so hoch. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen u. halboffen meist flachstehend, oft mit etwas beulichem —

Stiel: stark, meist fleischig, runzelig, gelbbraun, bis 1" lang, wie eingedrückt oft schief unter einer Fleischwulst. —

Schale: mattgrün, später hellgelb, bisweilen stark gerostet, mit zahlreichen feinen Punkten (:bräunlichen:) u. in rost

mit etwas stärkerem rothem Anstriche, auch mit etwas Rost um Kelch und Stiel. —

Fleisch: mattgelb, fein, ganz schmelzend (saftig) und beim Kernhaus etwas körnig, sehr saftreich, von weinartigem, gezuckertem, erfrischendem Geschmack, etwas muskirt. —

Kernhaus: geschlossen mit flachen Kammern u. meist taubenbräunlichen schmalen schwarz. Kernen.

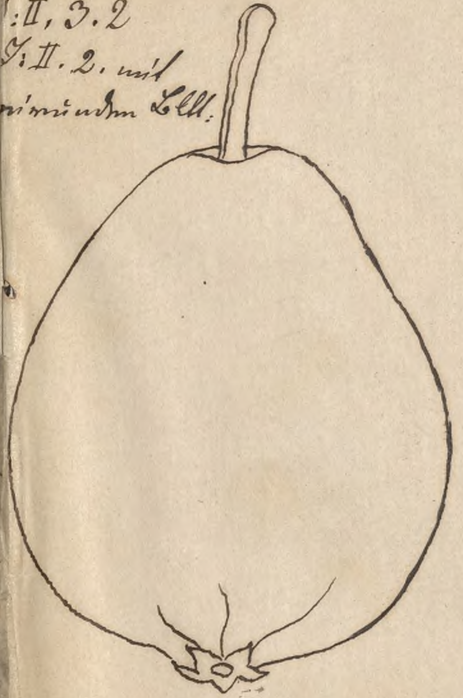
Reife u. Nutzung: reift im 8ber u. hält sich 3 Wochen, u. länger, besonders durch zeitiges Pflücken erlangt man größere Haltbarkeit. — Ist immer eine schätzbare, sehr gute Frucht, des I Ranges, die aber guten Boden zur vollkommenen Ausbildung verlangt; im kalten Boden wird die Frucht nur II Ranges. —

Baum: wächst sehr lebhaft u. ist sehr fruchtbar, verlangt aber warmen u. leichten Boden; für Gärten beste Erziehung auf Quitte, worauf sich auch die Frucht mehr färbt. — Sommertriebe grünlich gelbbraun, gegen oben dunkelrothbraun mit wenigen etwas gelben Punkten. — Blätter elliptisch (: doch weniger weniger spitz nach dem Stiele, als auf dem Abrisse oben:) sehr oft auch eiförmig oder etwas rund 1½ – 1¾" breit, mit dem auslaufenden oder halbaufgesetzten Spitze bis 3¼" lang, bisweilen am Blattrande u. unterhalb etwas wollig, weitläufig u. seicht gesägt, bisweilen ganzrandig, etwas schiffförmig, Spitze seitwärts oder abwärts oder etwas nach unten gekrümmt. — Blüthenknospen kegelförmig, fast walzenförmig, spitz, doch nicht stechend. —

http://rcin.org.pl

N. 207. Die Herbst=Amadotte. K.III
Beurré blanc des Capucins.

*† H:
D: II, 3. 2
J: II. 2. mit
rinnenden Lll.



Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord. 2. a. Mürbfleischige

Gestalt: länglich bauchig, nach dem Kelche stark abnehmend, so daß die Birne einem stumpfen Winkel gleicht, auch beulig u. unegal, besonders nach dem Kelche zu, nach dem Stiele zu kegelförmig oder mehr oder weniger stumpfspitz. Überhaupt von sehr wechselnder Gestalt.

Kelch: schwärzlich, ziemlich groß, doch kurzblättrig, offen, steht oft etwas vorgeschoben auf einem kleinen Hügel, der sich dann nach weit, mitunter stark umgränzen kann.

Stiel: stark, gelbbraun, bis 1¼" lang, obenauf oder in kleinen Höhlen, manchmal an beiden Enden verdickt.

Schale: grasgrün, später blaß citronengelb mit Grün, mit gelbbraunen strahligen oder zu Figuren zusammenlaufenden Rost u. etwas Punkten, um den Stiel oft stärker braun berostet, selten etwas geröthet.

Fleisch: weiß, nachgebend, schmelzend, halbweich, süß u. gut gewürzt, von kräftigtreibenden Stämmen wird es schon bei uns, öfters halbschmelzend, ist oft etwas sprockenartig, vom Geschmack süß weinigt, doch ohne besonderes Parfüm u. viel Gewürz. Auch wird die Frucht bald teig.

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, ziemlich hohlachsig, Kammern geräumig, mit ziemlich großen, schwarzbraunen, länglichen Kernen.

Reife und Nutzung: von Mitte bis Ende 8ber u. muß gegessen werden, so bald sie leicht gelb wird, sonst ist das Fleisch trocken. Darf auch schon deshalb nicht zu lange am Baume bleiben, weil sie leicht

http://rcin.org.pl

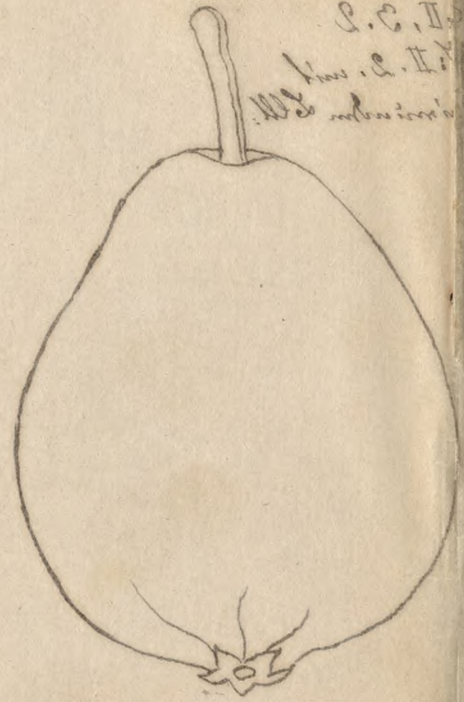
abfällt – Sie ist nun schon auch brauchbare Tafelfrucht, auch zum Dörrschnitt geeignet u. soll in Amerika [illegible] wohlschmeckender werden, in kalten Boden soll man sie nicht bauen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst ziemlich stark, macht schöne Pyramiden, trägt bald u. reich.

Blätter: sind oval, oft herzförmig, oder auch länglich oval mit auslaufender Spitze, 1½–1¾" breit, 2– über 3" lang, gezähnt u. sehr fein u. undeutlich gezahnt, in der Jugend u. unterhalb meist etwas wollig, am Rande in rinnenförmiger Weise gekrümmt, auch gewunden halbmondförmig, hellgrün, wenig glänzend. An nicht mehr tragbaren Bäumen werden sie oft eiförmig u. lanzettförmig, u. sind dann meist auch unterhalb wie an den Trieben deutlich wollig.

Blüthenknospen: kegelförmig, stumpfspitz, kastanienbraun, oft etwas gelbbraunwollig.

Sommerzweige: bräunlich olivengrün, nach oben meist ziemlich stark wollig, unten mit ziemlich starken Erhebungen, schmutzig weißen Punkten.



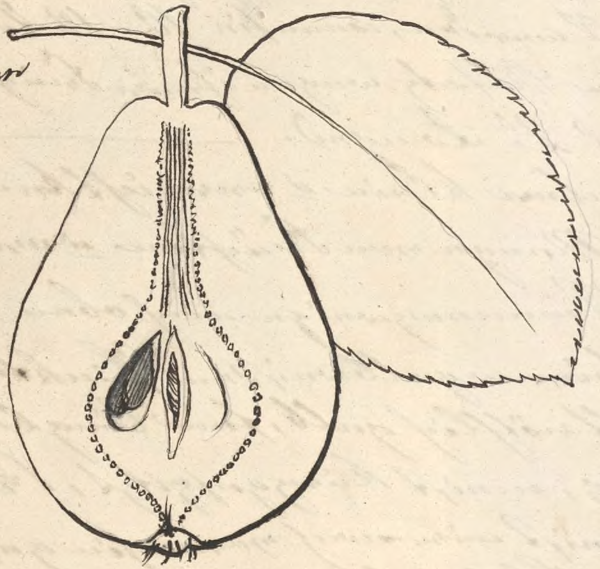
K. III Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

N: 208. Die Darimont. *† (Herbst; erzogen van Mons.)

D: II 2. (3) 2 Darimont d'hiver.

J: III. 2.

eiförmige Blt.



Gestalt: länglich kreiselförmig nach dem Stiele zu kegelförmig, um den Kelch selb kugelig. 1½ bis 1¾" breit u. 2" oder etwas darüber lang. ——

Kelch: hartschalig, oft etwas sternförmig, weit offen, flach=, meist oben eingesenkt, selten mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: fleischig ½ – 1" lang, gewöhnlich ohne Absatz an der Frucht oder steht wie eingesteckt, mit etwas Fleisch umringelt. ——

Schale: wie etwas feinrauh, in der Reife hell citronengelb, doch meistens ringsum zimtfarbig berostet u. mit sehr zahlreichen feinen dunklen braunen Punkten. ——

Fleisch: weiß körnigt, nicht schmelzend, un=

http://rcin.org.pl

Munde gezogen, von angenehmen stark ~~stark~~ zimtartigem Zuckergeschmack doch nur in guten Jahren selbstschmelzend, meist rauschend. ——

Kernhaus: mit ziemlich feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit vielen starken, eirunden, zugespitzten schwarzen Kernen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende 8ber u. hält sich nur kurze Zeit, ehe sie teig zu werden. Sie soll saftig u. geschmackvoll werden, wenn sie 10 – 12 Tage vor der Reife gebrochen wird. Findet guten Absatz, wegen ihrer Fruchtbarkeit, auch den Märkten; eine Frucht des 2ten Ranges. ——

Baum: wächst in der Jugend gut, bleibt aber klein u. erreicht kein hohes Alter, liefert aber fast jährlich eine Menge von Früchten u. er erschöpft sich so wohl vor der Zeit. —— Sommerzweige nach oben wollig, braungelb, fast orangegelb, mit sehr feinen gelbweißen Punkten, Spitze röthlich, ziemlich glänzend, gegenüber oft röthlich gelb, sehr länglich braun punktirt. Stiel i/. —— Blätter eiförmig, meist kurzgespitzt, 1½" breit u. 2½ lang, oft auch elliptisch, glatt, meist nur nach vornen gesägt, oft ganzrandig, etwas schiffförmig. —— Blüthenknospen ziemlich groß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, kastanienbraun. ——

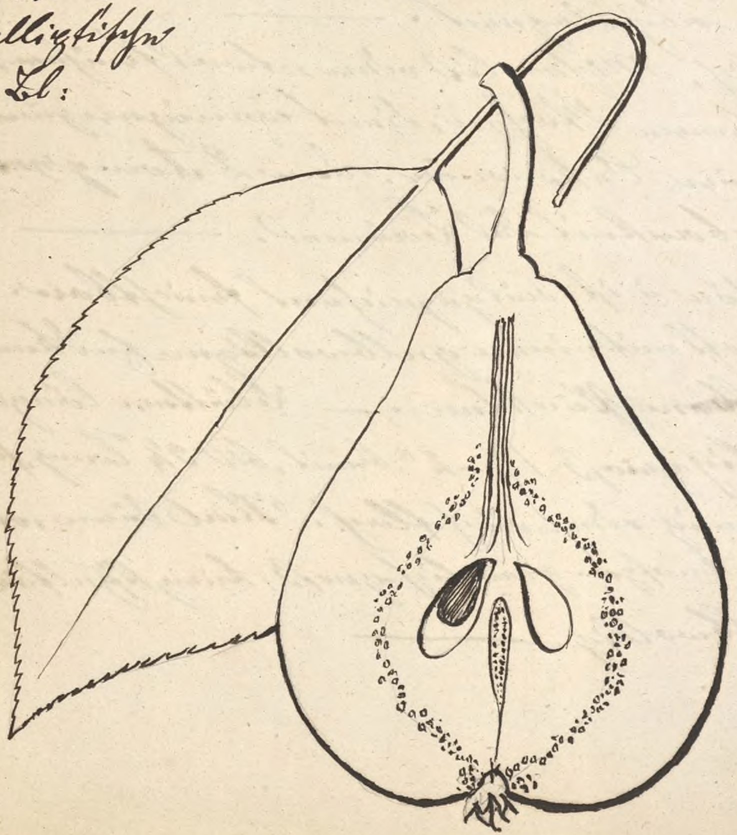
K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. 6. Mürbfleischige.

No. 209. Die Zimmtfarbige Schmalzbirne; H. Herbst.

(: von H: Fetz angezogen :/ aus Samen

Fondante d'hiver.

D: II. 3. 1 (2).
J: IV. 2.
elliptische
Bl:



Gestalt: pyramidal, oben am Stiele oft stark abgestumpft, um den Kelch halbkugelförmig, so daß sie oft nicht aufstehen kann, ansehnlich groß. 2½" breit. 3" hoch.

Kelch: hartschalig, offen, ziemlich groß, vertieft, oder auch flach stehend, bisweilen in feinen Beulen oder Falten. —

Stiel: stark, 1" lang, fleischig oder holzig, braungelb, schwach punktirt oder unten einen Höcker. —

Schale: etwas fein rauh, grünlich gelb, später citronengelb, oft schön=etwas streifig=geröthet, u. oft fast ungleich hell zimmtfarbig berostet, doch bei meisten Früchten auch nur an manchen Stellen u. um Kelch u. Stiel

Fleisch: weiß, körnig, markig, weinsam oder etwas schmelzartig, von süßem zimmtartig gewürzten Geschmack. ——

Kernhaus: mitunter etwas hohlachsig. Kammern lang muschelförmig mit wenigen langen, spitzen, zimmtfarbigen oder schwärzlichen Kernen. Im Umkreise des Kernhauses sind viele Steinchen abgelagert. ——

Reife u. Nutzung: reift im 8ber u. hält sich, Michaeli oder etwas früher, wie es oft nöthig wird, abgenommen, mehrere Wochen, dient weniger zum Rohgenuß, sondern zum Kochen überhaupt zur Oekonomie. Vom 2 Rang, verdient für letzteres wegen der großen Tragbarkeit des Baumes. ——

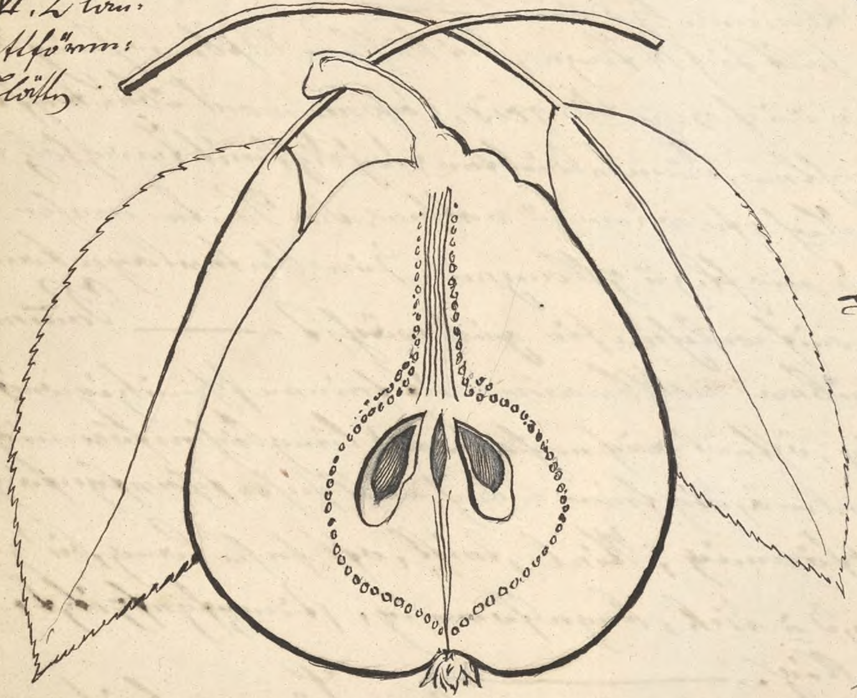
Baum: wächst gut, geht hoch, belaubt sich schön u. ist ausgezeichnet fruchtbar. — Sommerzweige bisweilen etwas stufig, oft mit einer gelbwolligen Bedeckung, glänzend bräunlichgelb mit ockergelben Punkten. — Blätter länglich elliptisch, einzelne auch eiförmig, ziemlich groß 1 3/4 - 2" breit, bis 3 1/4" lang, fein etwas stumpfgezahnt, glatt, etwas schiffförmig oder auch flach. Stiel dünn oft geröthet, öfters über 2" lang. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, fast stumpfspitz, fein u. dr. etwas gelbwollig. ——

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. b. zartfleischige.

No 210. Coloma's Herbstbutterbirne. **† Herbst

D: I, 3. 2.
J: VI. 2 bm. gestförm: Blätter

Beurré Coloma, Coloma d'automne. Poire des Urbanistes.



Gestalt: veränderlich, eirund, u. kreisel förmig, bisweilen auch fast walzenförmig, nach dem Stiele zu stumpfspitz, mittelgroß, 2¼" breit u. 2¾" hoch, auf Zwergbäumen oft 3" breit u. 3½" hoch. —

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen u. flachstehend. —

Stiel: stark u. holzig, auch öfters nach der Birne zu fleischig, gelbbraun, ¾" lang, schwach vertieft u. wie eingedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, zeitig lichtzitronengelb, selten mit etwas Röthe, dagegen mit feinen bräunlichen Rosten auch mit feinen ~~Roste~~ Punkten (durch ihre glatte Schale macht sie sich vor den meisten gleichzeitig reifenden Sorten kenntlich). —

http://rcin.org.pl

Fleisch: weiß, feinkörnig, übersließend, butterhaft, von gewürzhaftem, erhabenem zuckersüßem Weingeschmack, ähnlich dem der Rothen [illegible] Herbstbutterbirne. u. etwas flüchtig calmusartig, säuerlich; dürfte etwas mehr Gewürz haben. —

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, meist vollachsig, ziemlich großkammerig, Kerne schwarzbraun oder schwarz, mit einem kleinen Höcker. —

Reife u. Nutzung: reift meist Mitte 8ber u. hält sich 14 Tage, bei kühler Aufbewahrung 3 W. Eine vortreffliche Tafelfrucht wenn sie auch von B. gris, Capiaumont übertroffen wird.

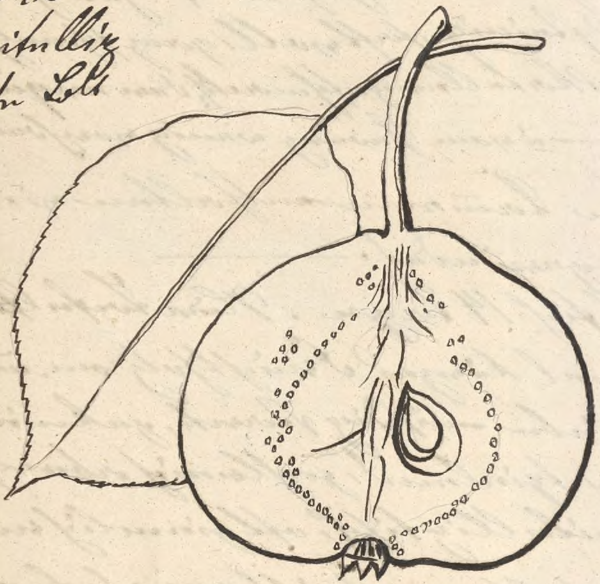
Baum: wird mittelgroß mit aufrechten, dünnbelaubten, doch dicht mit Tragholz besetzten Aesten; ist gegen Kälte empfindlich; so wäre zu rathen, die Sorte mehr im [illegible]stämmig, zumal da sie schön Pyramide macht, zu pflanzen. Zu Unterlagen kann auch die Quitte verwendet werden, auf welcher sie gut wächst. — Sommerzweige oft stufig, grünbraun, gegen oben rothbraun, mit feinen schmutzigweißen Punkten. — Blätter lanzettförmig, öfters auch noch etwas länglich eiförmig, 1¾" breit, 2¾" lang, glatt, meist regelmäßig fein = doch nicht [illegible] [illegible], etwas schiffförmig u. noch mehr sichelförmig, Stiel steif, oft sehr lang, bis zu 3". — Blüthenknospen ziemlich groß u. dick, kegelförmig, stumpfgespitzt, braun, an der Spitze oft etwas gelbwollig. —

Anmerk: die Blätter wegen ihrer geringen Breite u. großen Länge gleichen denen der Grünen Hoyerswerder, St. Germain u. s. w.

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No 211. Die Fremion.* 8bre :(nicht mit der Fremont zu verwechseln, die auch Fin-or genannt ist :)

D: I. 1. 2.
J: V. 2
bemittellig
liesse Lt



Gestalt: in derselben Form bergamottartig, einer stolzen Bergamotte ähnlich, doch am Stiele etwas weniger eingezogen, selten läuft sie etwas stumpfspitz nach dem Stiele aus. Bauch in der Mitte; um den Kelch wölbt sie sich flachrund, nach dem Stiel wird sie halbkugelförmig oder bildet einen etwas abgestumpften Spitz; gewöhnlich 2" breit 1½ bis 1¾" hoch. —

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, weit offen sitzt in weitgeschnittener flacher, oft etwas tiefer Senkung, welche eben oder mit feinen Fugen oder Falten besetzt ist, von denen nichts deutlich über die Frucht hinläuft, so daß der Bauch ziemlich rund ist. —

Stiel: stark, holzig, öfters auch etwas fleischig, ½ – 1¼" lang, sitzt in bald kleiner, bald auch etwas tieferer, mit feinen Fleischbeulen umgebener Grube. —

Schale: stark, oft sehr rauh, vom Baume hell grasgrün, in voller Zeitigung hell citronengelb, bei gehörig sonnigem Stande der Frucht jedoch nur grüngelb. Sonnseite zeigt nur Anflug düsteren unbestimmten Röthe, die besonnten Früchten ganz fehlt. Punkte sehr zahlreich, gleichmäßig verbreitet, stark rostfarben. Daneben sieht-man an jeder Frucht Anflüge u. Figuren, oft selbst einen Ueberzug v. Rost. Geruch fehlt.

Fleisch: nicht angenehm, weiß, fein, um Kernhaus steinig, saftvoll, ganz schmelzend von gewürzhaften angenehmen säuerlichen Muskatellergeschmack, (der manchmal gährend süßweinartig, jedoch etwas herbe ist). —— u. vom Zweig weg genießbar

Kernhaus: geschlossen, groß, die geräumigen Kammern enthalten viele starke, lang, schwarzbraune Kerne. Kelchhöhle gerundet. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im halben 8ber u. hält sich 14 Tage. Eine Tafelfrucht.

Baum: wächst lebhaft, wird groß, setzt sehr viel kurzes Fruchtholz an, wird dadurch recht fruchtbar. — Sommertriebe mäßig stark, gekniet, ohne Wolle, erdfarben, ins Olivengrün spielend, zahlreich aber fein punktirt. —— Blatt ziemlich klein, breitelliptisch, oft ziemlich rund fast flach ausgebreitet, glatt, gerundet, seltener seicht gezahnt. — Afterblättchen, fadenförmig, fehlen meist. — Blatt der Fruchtspieße breitelliptisch, Eiform zeigend; sehr seicht gezahnt. — Augen stark, kurz, sehr spitz, etwas abstehend, auf gut vorstehenden Trägern. ——

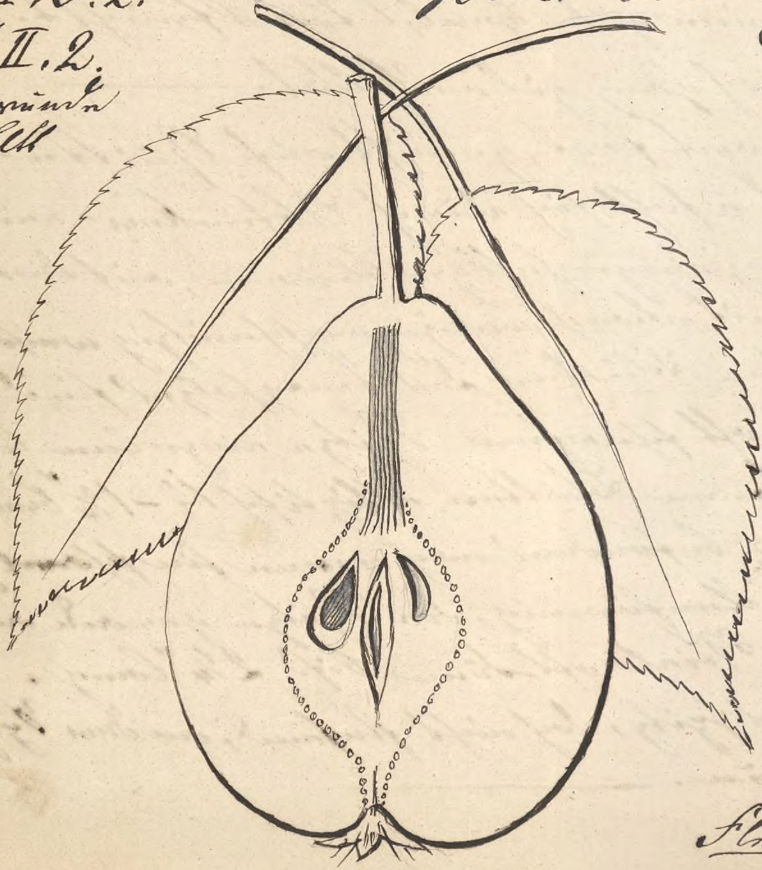
http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen Ord: 1.a. Zartfleischige.

No 212. Die Goldbirne von Bilboa. ** Herbst.

Golden Beurré of Bilboa; (: nordamerikanische Sorte :)

D I. 3. 2.
J: II. 2.
eirunde Zelle



Gestalt: ist eirund, ziemlich groß, nach dem Stiele zu kegelförmig, bald mehr bald weniger abgestumpft spitz, gewöhnlich höher als breit. 2¼–⅓" breit u. bis 3" hoch. —

Kelch: graubraun, groß u. kleinblättrig, offen u. geschlossen, sitzt in einer schwachen Einsenkung. —

Stiel: graubraun, bis ½" lang, oben auf wie eingedrückt mit einigen Beulen umgeben. —

Schale: schön glatt u. dünn, ist gelbgrün, in der Reife goldgelb, mit gleichmäßig verteilten feinen braunen Punkten u. etwas berostet u. fleckig, besonders um Kelch u. Stiel herum. —

Fleisch: weiß, fein, butterhaft schmelzend, von

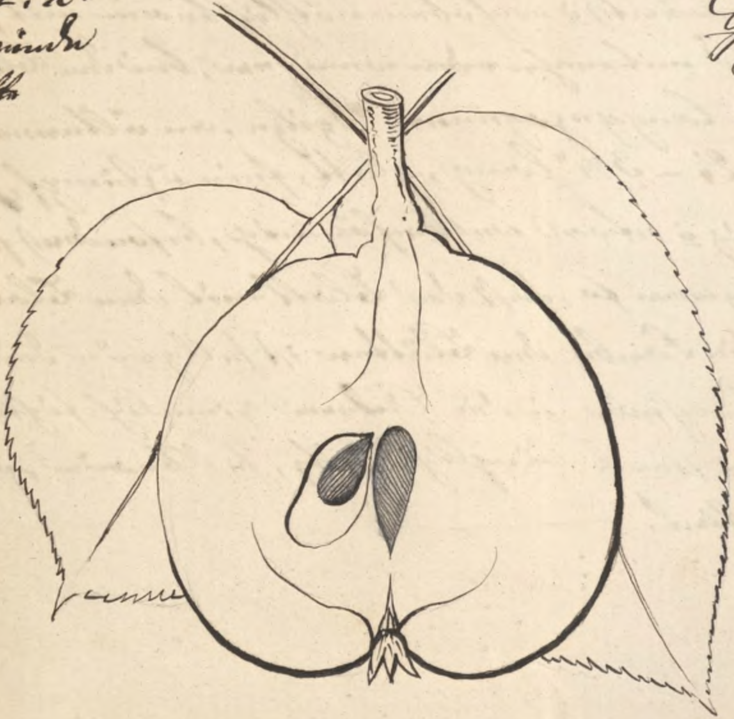
stark weinigtem Zuckergeschmack, recht angenehm, auch ist er saftreich.
Kernhaus: stark hohlachsig, mit engen Kammern u. länglichen, schmalen schwarzbraunen oft tauben Kernen. —
Reife u. Nutzung: reift Mitte 8ber, ist eine gute Herbst Tafelfrucht-sorte die auch an freien Standbäu sich auch ganz gut ausbildet. —
Baum: kommt in verschiedenen Bodenarten fort, gedeiht auf Quitten trägt regelmäßig u. meistens reich u. soll sich durch Absenkern wurzelächt erziehen lassen. — Sommerzweige hellgelbbraun, auf der Schattenseite mehr graulich braun, mit etwas wenigen schmutzig weißen Punkten. — Die bestausgebildeten Blätter des Tragholzes sind länglich-eirund mit auslaufender oft scharfer Spitze, einzelne längergestielte u. dann auch die schwächeren Blätter elliptisch 1½–1¾" breit, bis 3" lang, glatt, regelmäßig fein- u. besonders nach vorne hin scharf gesägt, etwas schiffförmig u. etwas wellenförmig, die Spitze gerade ausstehend, schön grasgrün u. glänzend. Stiel oft dünn bis 2¼" lang.
Blüthenknospen kegelförmig ziemlich spitz, doch nicht stechend, an der Spitze etwas gelbwollig, sonst dunkelbraun. —

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N.° 213. Der Leckerbissen von Angers ** Herbst.

Delices d'Hardenpont d'Angers.

D: II. 2. 2.
J: II. 2.
[illegible]
[illegible]



Gestalt: rundlich oval, etwas beulig, etwas der Beurré d'Aremberg ähnlich, mittelgroß, oder rundlich kreiselförmig, 2½" breit u. fast eben so hoch. —

Kelch: klein, mit hinfälligen Blättchen, ziemlich eingedrückt, umgeben durch Beulen. —

Stiel: dick, unten stark u. fleischig, hellbraun, bald obenauf, auf einem Höcker bald vertieft —

Schale: dick, grün, später goldgelb, bräunlich geröthet u. stark berostet um Kelch u. Stiel auch rostig punktirt. —

Fleisch: weißlichgelb, halbfein, halbschmelzend, saftvoll u. sehr gezuckert, auch angenehm, doch nicht stark gewürzt. —

Kernhaus: ein geräumig. Kern groß, spitzoval, schwarz, auf beiden Seiten convex. —

Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende 8ber. Lucas bezeichnet sie als sehr wohlschme-
ckend, gab ihr sogar **!. Tafelfrucht I. Ranges. —
Baum: wächst mittelstark auf Quitte, gibt darauf u. auf Wildling schöne Pyramiden
auf welchen letzteren Unterlagen er viel lebhafter wächst u. ist sehr fruchtbar. — Som-
merzweige: etwas gewunden braungelb, sonnenwärts u. nach oben röthlich braun mit fei-
nen röthlichen Punkten. — Blätter eirund mit mehr oder weniger, bei den Blät-
tern am Grunde der Sommerzweige oft sehr langgezogenen Spitzen, an älteren
Bäumen, auch ganz stumpfspitz. 1½ – 2" breit, 2¼ – 3½" lang, glatt, fein u. stumpf, hie
u. da auch schärfer gesägt, etwas schiffförmig u. etwas wellenförmig, besonders stark
oben sichelförmig u. nach unten gekrümmt u. zwar so, daß das Blatt mit dem Blatt-
stiele oft einen spitzen Winkel bildet. Die Farbe der Blätter ist hellgrün dadurch,
daß gelbliche Stellen mit dunkler grünen abwechseln u. die Adern gelblich sichtbar
sind. Blattstiel bis 2" lang. — Blüthenknospen stark länglich, spitz, hellbraun, an
der Spitze braungelb, kastanienbraun schattirt. —

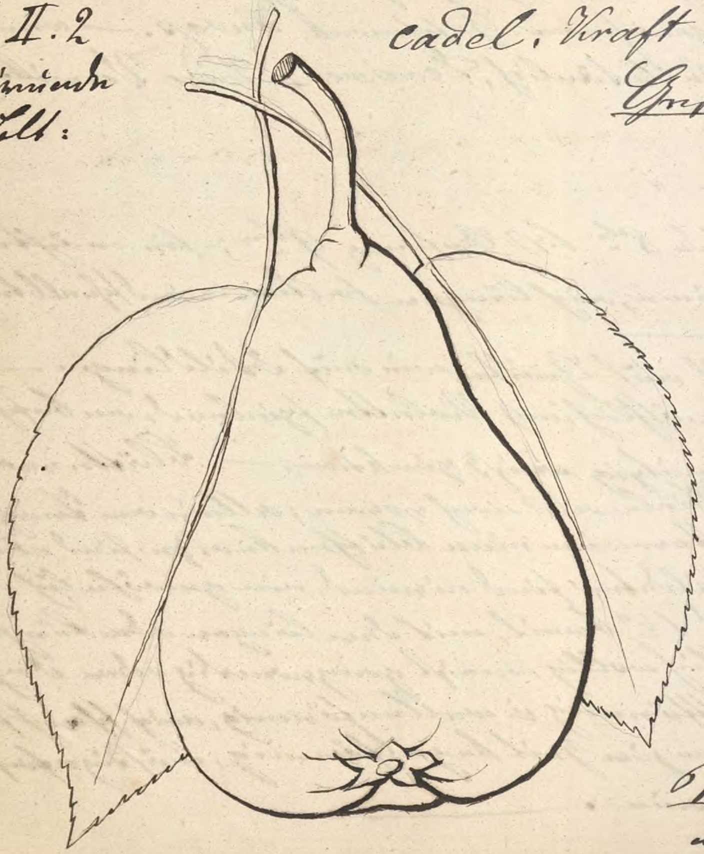
K. III. Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No. 214. Die schönste Herbstbirne. *†. (: alte französische Frucht

D: II, 3. 2. Bellissime d'automne, Vermillon. Rode of grote Muscadel. Kraft Taf: 131.

J: II. 2

[illegible] Lebt:



Gestalt: lang u. schmal, wahrhaft birnförmig, stark hals= oben schmalbauchig; um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele ganz eingebogen u. mit langer wahrhaft kegelförmiger Spitze endigend. 2" breit, 3½" lang. Sie hat Aehnlichkeit mit der Cuisse Madame, ist aber länglicher u. von mittelmäßigerer Dicke. ——

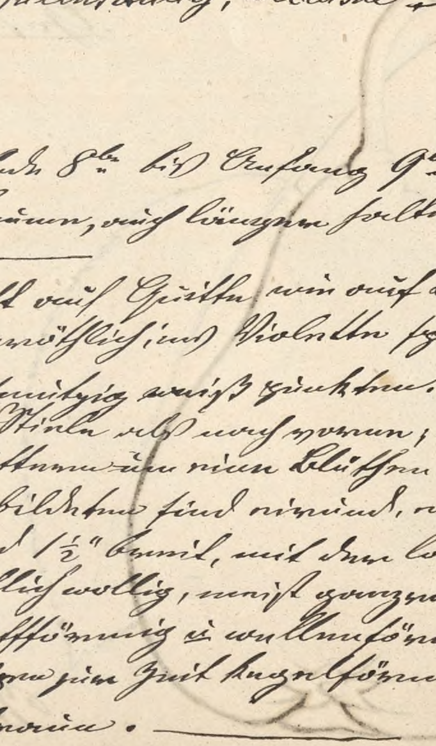
Kelch: ; groß, kurzblättrig, offen, sternförmig, in geräumiger, schöner, mit feinen Falten besetzter Einsenkung. Die als Erhabenheiten sanft verlaufend noch hin u. da auf dem Bauche bemerklich sind. ——

Stiel: 1½" lang, anfänglich fleischig, stark, gelb, am obern Ende braun, mit Fleischfalten umgeben obenauf. ——

Schale: fein glatt, blaßstrohgelb, auf der Sonnenseite lebhaft carmoisin, fast zinnoberroth marmorirt (: woher der Name Vermillon) auf der Schattenseite blaßrosenroth; an beschatteten Früchten ist jedoch die Grundfarbe mitunter auch sichtbar. Mit feinen u. starken weißgrauen Punkten, besonders grell im Roth. ——

Fleisch: weiß, feinkörnig, saftvoll, weichend, doch auflöslich, von gewürzhaften erhabenen süßen Geschmack, Diel. — von süßem lieblichem angenehmem Geschmack, Knoop. — wenig saftreich, süß, wenig zerschmelzend, leicht weinigt, [illegible]ähnlich, Decaisne — Poire Vermillon.

Kernhaus:



Reife u. Nutzung: reift je nach dem Sommer, vom Ende 8br bis Anfang 9br; — sie möchte unter Umständen früher reifen, sich aber am Baume, auch länger halten; wird schnell teig. Am Spaliere wird die Frucht fast schmelzend. ——

Baum: wächst stark, belaubt sich sehr schön, gedeiht auf Quitte wie auf Wildling. — Sommerzweige nach oben etwas wollig, braunröthlich ins Violette spielend, an beschatteten Stellen olivengrün, mit ziemlichen vielen schmutzig weiß Punkten. — Blätter am Sommerzweige meist elliptisch, oft spitzer nach dem Stiele als nach vorne; allein am Tragholze ist die Mehrzahl länglich eirund, u. von 6 Blättern an einer Blüthenknospe sind etwa 2. der längst gestielten elliptisch, die 3 bestausgebildeten sind eirund, ein gewöhnlich dabei befindliches kleines ist lanzettförmig. Sie sind 1½" breit, mit der längern oder kürzern auslaufenden Spitze bis 3" lang, etwas undeutlich wollig, meist ganzrandig oder doch nur fein u. nach vorne zu gesägt, etwas schiffförmig u. wellenförmig, auch schraubenförmig, ziemlich dunkelgrün. — Blüthenknospen zur Zeit kugelförmig, mäßig-fast stumpfspitz, hellbraun, am Grunde dunkelbraun. ——

No: 215. K III (I). Längliche Herbst-Tafelbirne. Ord: 1, a Zartfleischige.

Andenken an Bouvier. Souvenir de Simon Bouvier.

Simon Bouvier's Birne.

Biwort. **!

Dochn: 340.

I T, W-M.

D: I, 3.2 (1).

J: III 2. (1.)

[illegible]

[illegible]

Gestalt: birnförmig, nach dem Stiele zu mehr od. weniger abgestumpft, [illegible] kugelförmig, ist mittelgroß, 2 1/2" breit, 3" hoch. [illegible] oft nicht regelmäßig in der Rundung [illegible] wie [illegible] Ferdinands wie die [illegible] Butterbirne, [illegible] in der Form [illegible] ist.

Kelch: [illegible]blättrig, sternförmig, [illegible] in einer kleinen schüsselförmigen Einsenkung, die mit einigen Beulen od. Falten besetzt.

Stiel: stark, [illegible] gelbbraun, 3/4 - 1" lang, [illegible] öfters auch neben einem Höcker [illegible].

Schale: etwas fein [illegible], mattgrün mit vielen feinen grünen Punkten und etwas Rost, der auf der ganzen Oberfläche [illegible] ist [illegible]. [illegible] wird die Grundfarbe [illegible] gelb, [illegible] mit etwas Grün, u. die Punkte werden mehr bräunlich. Und [illegible] hat die Frucht etwas matte Röthe.

Fleisch: weiß, fein, butterhaft [illegible] Zuckergeschmack, durch etwas feine Säure sehr pikant, ähnlich dem der Napoleons Butterbirne.

http://rcin.org.pl

Sommerschuß: mittel, nach beiden Enden zugespitzt, mit etwas feinen Wärzchen(?) [illegible] schalförmig, [illegible] geflammt(?), spitz, halbrund oben auf [illegible].

Reife: reift zu Ende des 8ber u. hält sich 4–6 Wochen.

Ist eine vortrefflich gewürzte und süße und schmelzende Birne, die [illegible] mit ihrer Frucht der köstlichen v. Charneu etwas ähnlich seiende sehr schätzbare Tafelfrucht, aller Empfehlung werth.

Baum: wächst lebhaft, setzt viel Fruchtholz an u. ist alljährlich mit Früchten beladen(?).

Die Blätter: sind schön länglich eiförmig mit langen(?) [illegible] Spitze, $1\frac{3}{4}''$ breit, $2\frac{2}{4}''$ lang. kleinere Blätter auch lanzettförmig, fein [illegible] gesägt, oft ganzrandig, unterhalb meist etwas undeutlich wollig, schiffförmig, auch oft etwas sichelförmig, ziemlich dunkelgrün, doch nur matt glänzend. Stiel bläulich-grün(?), ziemlich stark u. steif, bis $2\frac{1}{4}''$ lang, gerade abstehend; die Blätter aber meist daran etwas hängend.

Blüthenknospen: groß, schön kegelförmig, sanft zugespitzt, kastanienbraun, mit etwas klaffenden Schuppen.

[illegible]: [illegible] [illegible], [illegible] oft fast ringsum [illegible] blattartig [illegible], mit feinen [illegible] Punkten. Afterblätter fein.

K. X. Rundliche Herbst=Wirthschaftsbirnen. Ord: I. a. Hartfleischige.

No. 216.

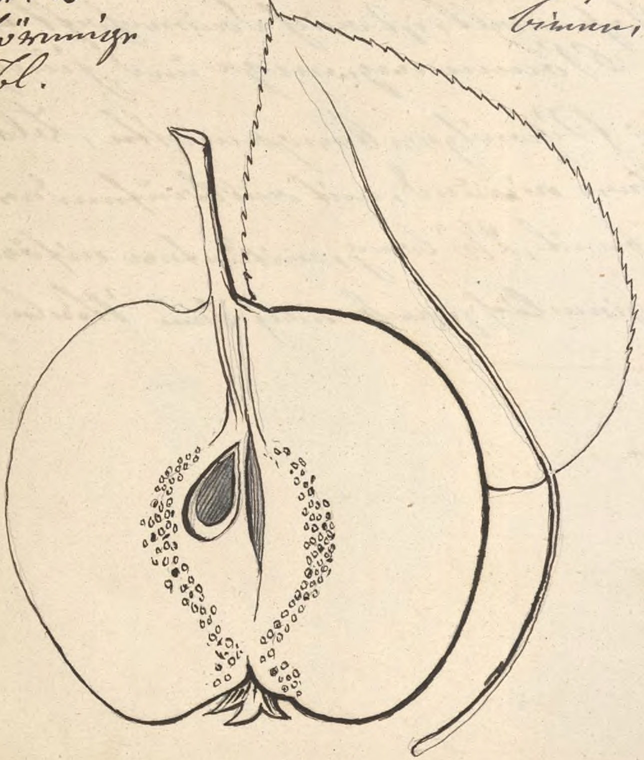
D: III u IV. 22.

J: III. 2

eiförmige Bl.

Schweizer Wasserbirne ++. Most! Küche. Herbst.

Weingisterin, Morgenbrotbirne, Kesselbirne, Kugelbirne, Kreitenbirne u. s. w.



Gestalt: fast kugelrund u. mittelgroß fast 2½" breit u. nur etwa 1‴ höher. —

Kelch: vollkommen blättrig. —

Stiel: etwa 1" lang.

Schale: grünlich gelb, auf der Sonnenseite bräunlich verwaschen, mit zahlreichen Punkten u. angeflogenem Rost bedeckt auf der Sonnenseite. —

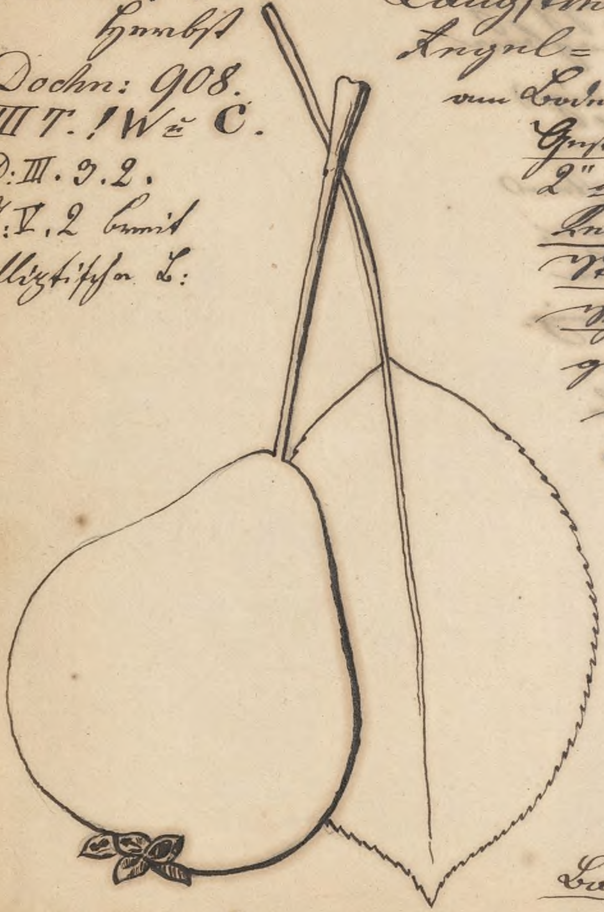
Fleisch: weißlich, saftreich, hart; angenehm gewürzhaft. —

Reife u. Nutzung: Mitte 8ber, 4–6 Wochen dauernd zum Dörren, hauptsächlich aber zum Mostwein, der sehr vorzüglich wird aber nicht sehr lange dauerhaft ist. Der Baum

darf zum Mosten nicht zu reif werden, indem der Most sonst leicht zähe wird; über-
haupt wird empfohlen, sie mit anderen herben Birnen oder säuerlichen
Äpfeln gemischt, zu mosten. ——

Baum: wird sehr groß, hat einen ähnlichen Wuchs, trägt in warmen Lagen
sehr gut fort, wird nicht selten 100 – 150 Jahre alt, ist auch dauerhaft in
der Blüthe u. ungemein ertragreich. — Sommerzweige und junges
Holz buntfleckig wie das der Schweizerhose u. Schweizerbergamotte, Blätter
jedoch von Farbe dunkelgrün. — Blätter eirund, mit auslaufender
oder auch etwas vorstehender Spitze $1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{1}{2}$" lang, mitunter eiförmig
u. breitelliptisch, glatt, nach vorn deutlich u. ziemlich stark nach dem Stiele zu
jedoch nur bogenförmig u. stumpf gesägt. ——

No 217. K. IX. Länglicher Herbst=Wirthschaftsbirnen Ord: 1. a ganzfleischige.
Lucas. ++M!K. 1:15. Zwickbirne. Mustaria=caudata. Poire cassante :/
Herbst Langstielbirne. Gemüsehälfnerin. Feigen=Gickel=Birne=
Dochn: 908. Kugel=Spitzennimmerbirne. Zwickelbirne :/ in der Schweiz :/
III T. ! W u C. am Bodensee, u Württemberg häufig verbreitet.
D: III. 3. 2.
J: V. 2 breit
elliptische L:



Gestalt: bauchig birnförmig u kugelförmig, klein 1¾" breit 2" u etwas darüber lang, meistens kaum 2/3 so groß.

Kelch: charakteristisch groß u breitblättrig, obenauf.

Stiel: stark, 2½ – 3" lang, dünn grünbraun, in etwas Beulen.

Schale: gelbgrün, später weißlichgrün, häufig leicht trüb geröthet. Mit vielen feinen Punkten u öfters etwas Rost, besonders an alten Bäumen u in rauher Lage. —

Fleisch: gelblichweiß, sehr saftreich, bei voller Reife angenehm u fast halbschmelzend, sonst hart u sehr zusammenziehend. Zum Rohgenuß ist die Birne nicht zu brauchen.

Reife u Nutzung: dient ausschließlich zum Obstwein, am Bodensee auch zum Brennwein. Ist eine der schätzbarsten württembergischen Mostbirnen, die aber auch zu Hutzeln sehr beliebt ist. Die Reife tritt Mitte 8br, mitunter auch früher ein u die Frucht hält sich einige Wochen lang.

Baum: wird ungemein groß, zeichnet sich durch sein schönes großes, dunkelgrünes, glänzendes Blatt, so wie durch starkes Holz aus, bildet eine breit=

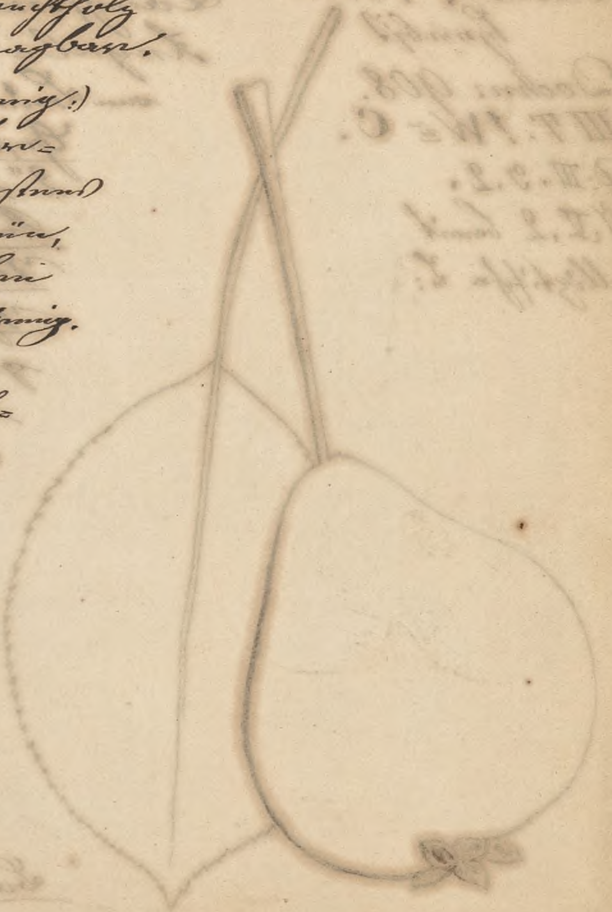
http://rcin.org.pl

=pyramidenförmige u. hochgewölbte Krone mit starken abstehenden Ästen, deren Zweige auch mit Fruchtholz besetzt sind, trägt überall gut fort u. ist recht tragbar.

Blätter: breitelliptisch (: oft fast breitlanzettförmig :) 2" breit, 2¾" lang, meist vorne am breitesten, unterhalb alle wollig, zum Theil auch oberhalb, wenigstens am Blattsaume wollig, deshalb zwar dunkelgrün, doch mattglänzend, vorne fein gesägt, bisweilen ganzrandig, flach, nur hie u. da am Rande wellenförmig. Stiel 2" lang.

Blüthenknospen: etwas kurzkegelförmig, stumpfgespitzt, groß (: nach Lucas die größten wohl, die bekannt sind :), an den Spitzen oft etwas gelbwollig.

Sommerzweige: gräulich braun, sonnenwärts einfarbig braunroth, wenig und sehr fein schmutzig weiß punktirt. —

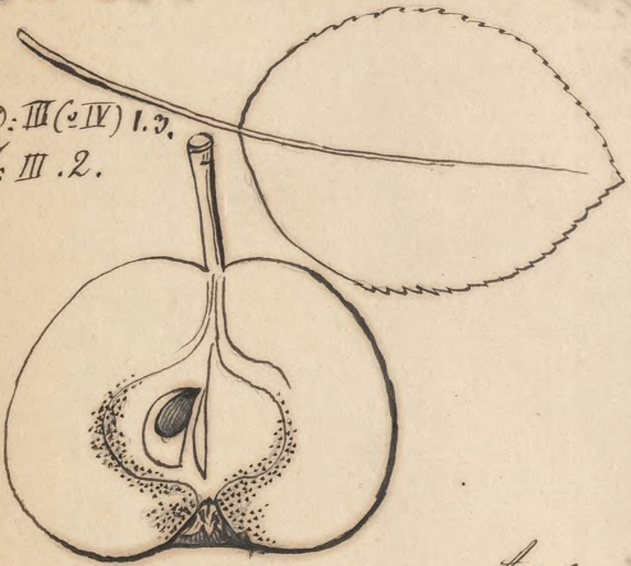


KX
N: 218.
Metzger. ††M!
herbst.
Dochn: 1016.
I!! C.

Künstliche Herbst= Wirthschaftsbirnen; Ord: 2, a. herbstfleischige.
: 19. Frostbirnen. Pyrastrea :vinifera:

Champagner Weinbirne = Bratbirne. Ächte Bratbirne. Lederbirne, Glanzlaubige Bratbirne, „Bratbirne à feuilles luisantes": Champagner Mostbirne. Württemberg.

D: III (o. IV) 1.3.
J: III .2.



__Gestalt:__ mehr klein als groß, breitgedrückt u. kreiselförmig (rundlich aussehend, nach Diel: 2" breit, nicht ganz 1¾" hoch. 2"1''' 2½"

__Kelch:__ kurzblättrig flach eingesenkt, mit wenigen Erhabenheiten.

__Stiel:__ dünn bis ¾" lang, etwas vertieft, wie eingesenkt.

__Schale:__ gelblich grün, später hellgelb, zuletzt braun wie die teigigen Birnen, mit vielen Pünktchen u. etwas Rost, ohne Röthe.

__Fleisch:__ weiß u. hart, um's Kernhaus steinigt, nicht zum rohen Genuß.

__Kernhaus:__ klein, zwiebelförmig, hohlachsig. Kammern muschelförmig.

__Reife:__ reift nach Metzger Mitte 7ber u. dauert 7–8 Tage, nach Lucas dagegen reift sie Mitte 8ber, ist oft einen Woche haltbar u. wird bei der Überreife schwarzbraun. Gibt herrlichen moussirenden Wein. — Die lange grünbleibende Frucht wird Ende 8ber gelb, bleibt im teigigen Zustande fest u. darf erst dann, wenn die Schale bereits einzelne braune Flecken hat, gemostet werden. Mit ⅓ Apfel gekeltert, giebt sie einen dem ächten Champagner ähnlichen Wein, der weiß ist u. moussirend, auch seine Güte u. fixe Luft Jahre lang behält.

http://rcin.org.pl

Baum: wächst in der Baumschule als schwach u. ungemein in die Höhe, so daß man wohlthut, bereits fertigen Kronenbäumen anderer Sorten damit zu bepfropfen. Er wird im Württembergischen fleißig angepflanzt u. in manchen dergleichen Bäumen theurer als andern bezahlt. Der Baum macht eine eirunde, reichholzige Krone, deren Zweige stets etwas herabhängen, blüht früh, gehört aber doch zu den recht tragbaren Sorten, besonders in freien offenen Lagen.

Blätter: glatt, glänzend, klein rundlich eiförmig mit kurzer halb aufgesetzter Spitze 1½" breit, 2" lang, unterhalb schwach wollig, feingesägt, zum Theil ganzrandig, etwas wellenförmig, die Spitze etwas gekrümmt, hellgrün.

Blüthenknospen: verlängernd, klein, stumpfspitz, fast gelbbraun.

Sommerzweige: von Knospe zu Knospe etwas kantig, gräulich braun, sehr fein ockergelb punktirt. Nach Lucas sind sie schwärzlich, nach ~~Ditt~~ Diel violettkantig braunroth, welche dunklere Färbung wahrscheinlich das wärmere Clima bedingt. —

http://rcin.org.pl

Rundliche Herbst=Wirthschaftsbirne.

No 219. KX. |: 1: Beerbirnen, Achradea |: agrestis :| Ord: 2. b. Hartfleischige.

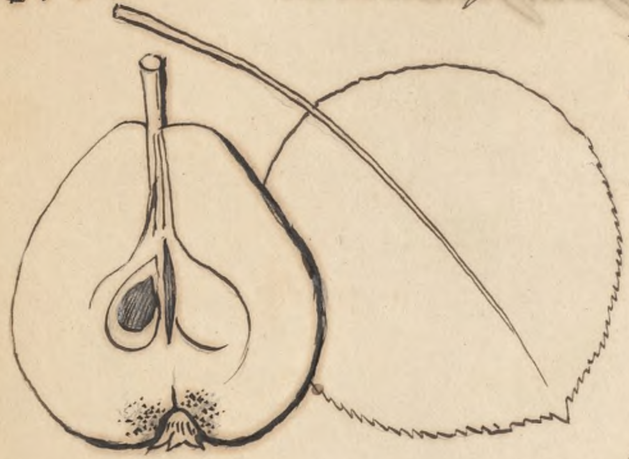
Lucas ††M!

Wildling von Einsiedel. Extra = Mostbirne. Württemberg

Herbst

Dochn. No 8. D: III (od. IV.) 2.2.

I! C. J. I. 2. rundliche Bl.



Gestalt: stumpf kegelförmig u. abgestumpft kreiselförmig, nur wenig höher als breit, oft in den Hälften ungleich, ungefähr 1½" breit u. eben so hoch.

Kelch: unvollkommen, hornartig, flach, mit wenigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: kurz ¼ – ⅓ lang, stark holzig meist etwas seitwärts stehend.

Schale: schmutziggrün, später weißgelb, mit etwas Röthe, zimtfarbigem Rost u. vielen Punkten.

Fleisch: ungenießbar, im Geschmack nicht von der Holzbirne verschieden.

Reife u. Nutzung: 8ber u. 9ber. – Gibt eine reichliche Menge Saft u. sehr beliebten hellen, angenehmen lange haltbaren Most, der am besten wird, wenn die Birnen vollkommen reif verwendet werden. Nach Metzger gehört die Birne als Mostbirne in den ersten Rang.—

Baum: gedeiht überall in den ungünstigsten Lagen, gibt sehr alte starke hohe Bäume. Die Aeste stehen aufrecht u. sind dicht mit kurzem Fruchtholze besetzt. Sie bilden aber eine lichte Krone u. schließen deßhalb den Regen vom Boden nicht ab, weßhalb sich der Baum auch zu Feldpflanzungen eignet. Ist außerordentlich fruchtbar u. kann als Mostbirne nicht genug gepflanzt werden.—

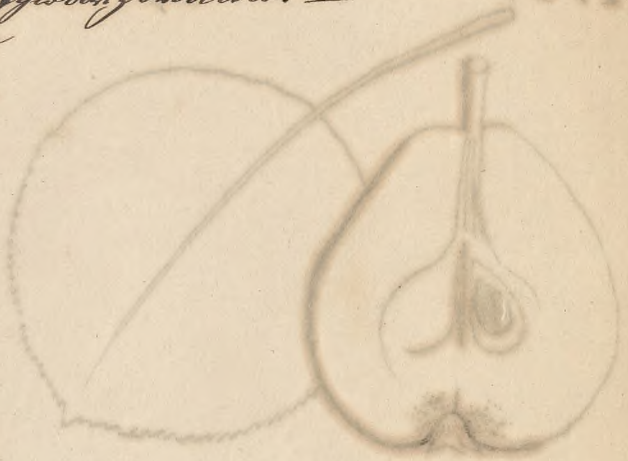
http://rcin.org.pl

Blätter: rundlich mit etwas vorstehender oft kurzer Spitze, 1¾ – 2" lang, 2" breit, oft auch eiförmig, dann länger, unterhalb meist wollig, ganzrandig u. undeutlich und nur an der Spitze gesägt, schiffförmig, u. meist auch wellenförmig. Stiel 1 – 1½" lang.

Blüthenknospen: ziemlich groß, fast stehend spitz, schwarzbraun. —

Sommerzweige: an der Spitze verdickt, bisweilen etwas stuffig, dunkelgrünbraun, mit vielen größeren u. kleineren erhabenen schmutzig-weißen Punkten.

NB. Gegen alle äußeren Zufälle ist dieser Baum empfindlich, im Jahre 1855/56 waren an den Bäumen fast sämtliches Tragholz erfroren.

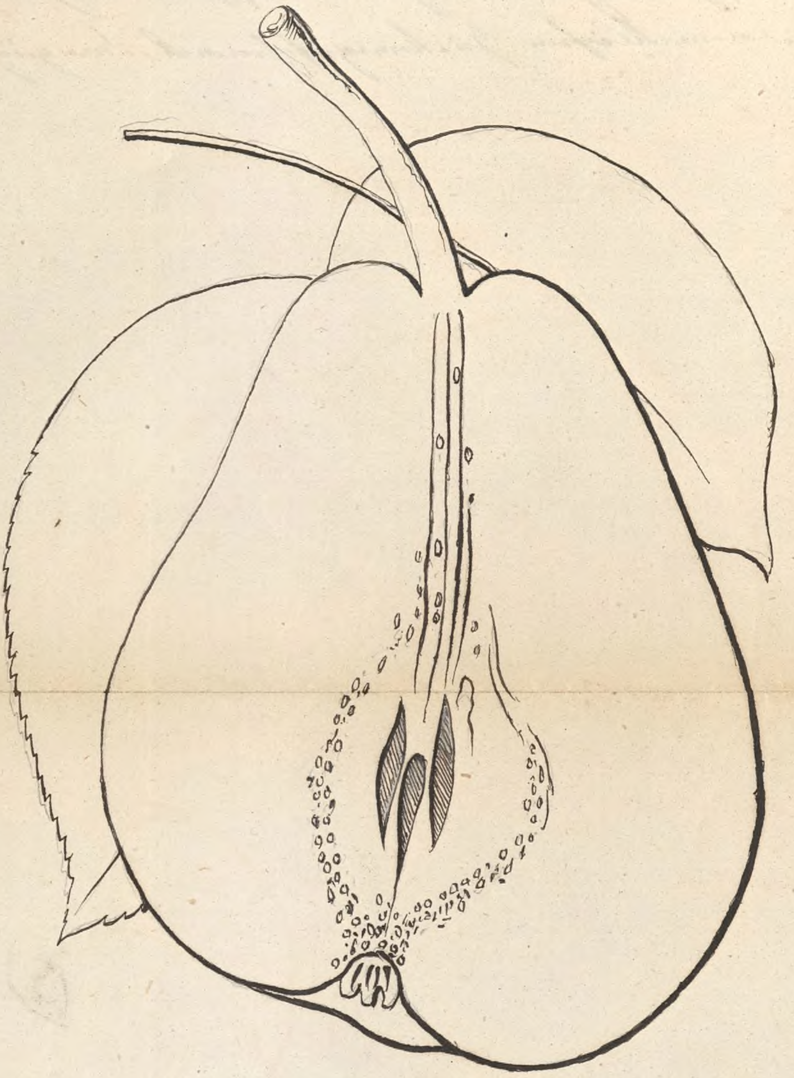


K. III. Längliche Herbst-Tafelbirne. Ord. 2. b. Mürbfleischige.

No 220. Das Ochsenherz. † Ende 8ber

Coeur de Boeuf.

D: III. 3. b.
J: II. 2.
niemande
Ll:



Gestalt: birnförmig, eine bei schmäleren, eine 3" breiten Exemplaren die größern eher glockenförmig als birnförmig. Große Früchte 2½" breit u. 4¼ bis 4½ lang. Bauch stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft gerundet wölbt. Nach dem Stiele gewöhnlich nur auf einer Seite Einbiegung, und kurze dicke Spitze, bei schmäleren Exemplaren lange stark abgestumpfte Spitze. —

Kelch: klein, halb offen, oft etwas geschlossen, ziemlich hornartig, sitzt in flacher Senkung, meistens mit einer oder mehreren Beulen umgeben, wobei jedoch die Form der Frucht gefällig u. schön gerundet bleibt, überhaupt tritt immer die eine Seite der Frucht viel stärker bauchig vorwärts, als die andere. —

Stiel: stark, unten etwas fleischig, 1¼ – 1½" lang, sitzt in kleiner Umgebung mit einigen Fleischbeulen umgeben, u. gewöhnlich zur Seite gebogen oder geschoben.

Schale: vom Baume hellgrün, in der Zeitigung citronengelb mit auch etwas grüngelb, die Sonnenseite, etwas blutartig braun, auch der Seite mit Spuren von Streifen; die zahlreichen Punkte sind fein, grün umringelt, in der Röthe gelbgrün. Um die Kelchwölbung finden sich häufig Rostanflüge auch wohl feine u. Rostflecken, u. um den Stiel oft etwas Ueberzug. — Geruch stark und stark. ——

Fleisch: weißlichgelb, mattweiß wenig körnigt oft nur um das Kernhaus, nicht tiefweich, weich, fast halbschmelzend, doch etwas schwierig oder schmelzend, von etwas zimmtartigem merklichem Zuckergeschmack, der zugleich doch noch einen

ganz feinen Säure [illegible] lässt, die bei den gekochten Frucht stärker hervortritt

Kernhaus: geschlossen; die engen Kammern, oft nur angedeuteten Kammern mit selten lange taube Kerne. ——

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt Ende 8ber, oft etwas früher, hält sich 3 Wochen u. wird dann teig. In warmen Sommern wird sie schon Ende 7ber mürbe. ——

Baum: wird groß u. recht fruchtbar, macht eine etwas flatterhafte Krone und belaubt sich dadurch leicht. Sommertriebe schlank oft etwas sonnenwärts gebogen bräunlich gelb, aber wenig mit großen matten Punkten besetzt. — Blatt groß flatternd, eiförmig (: [illegible] :) öfter auch fast oval mit aufgesetzter kurzer Spitze, glatt, glänzend, tief [illegible], fein u. spitz gezahnt. — Afterblätter fadenförmig, [illegible]. Blatt der Fruchtaugen [illegible] der Triebe. Augen spitz kegelförmig, abstehend etwas [illegible]. ——

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. (b) Zartfleischige.

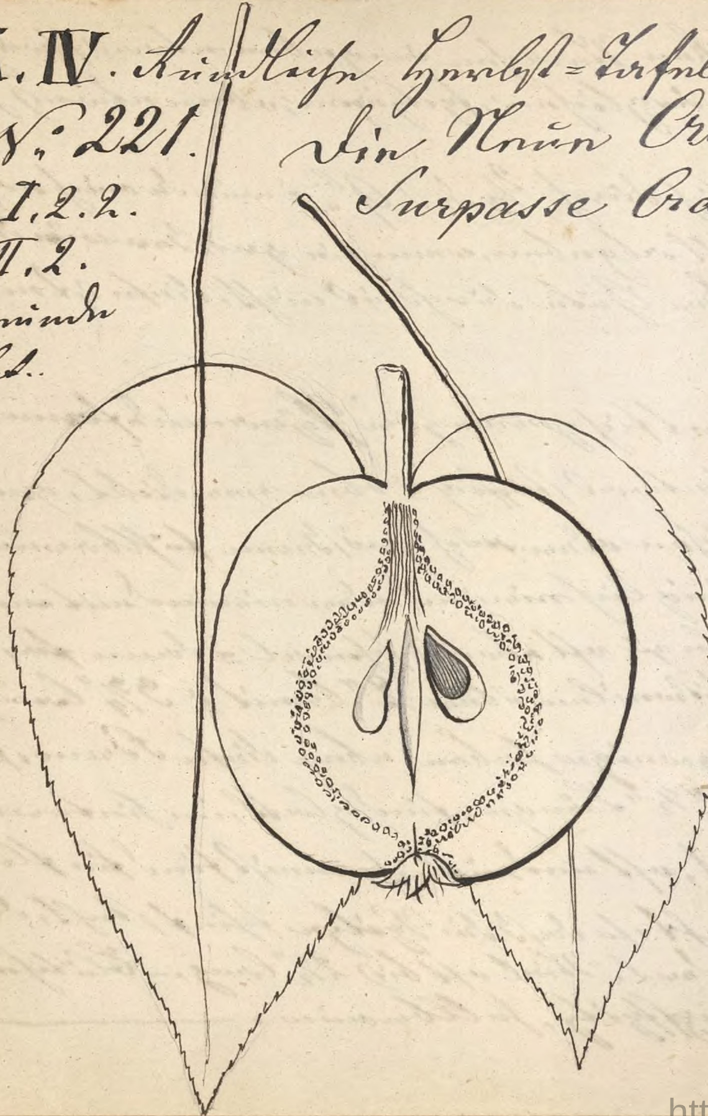
No 221. Die Neue Crasanne *. Herbst. (: Sämling v. Mons :)

D: I. 2. 2. Surpasse Crasanne. (: Crasanne régénérée :)

J: II. 2.

rinnende

Blat.



Gestalt: rundlich, fast etwas plattrund u. bergamot-
tenförmig, 2¾" hoch u. breit. ——

Kelch: blättrig oder hornschalig, oft verküm-
mert, klein, meist offen, schwach flach ein-
gesenkt. ——

Stiel: holzig, gelbbraun, bisweilen 1" u. mehr
lang, meist etwas seitwärts stehend. ——

Schale: glatt, grün, später gewöhnlich gelb mit
feineren u. gröberen Rostpünktchen u. Flec-
ken, an der Sonnenseite etwas [illegible]
tig geröthet, auch mit zusammenhängendem
Rost, besonders um den Kelch. ——

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend u.
von gutem Zuckergeschmack doch ohne ei-
genthümliches Gewürz. ——

Kernhaus: mit sehr weiten u. ziemlich starken Adern umgeben, etwas schwach hohlachsig. Kammern muschelförmig mit schwärzlichen, spitzigen, oben etwas höckerigen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift Ende 8.ber u. hält sich durch 2/3 des 9.ber u. würde auch noch eine brauchbare Tafelfrucht u. Haushaltsfrucht abgeben, wenn sie größer würde. Die alte Crasanne erreicht sie übrigens in der Güte durchaus nicht. Diese ist eine viel edlere Frucht. —

Baum: wächst nicht besonders stark, bequemt sich gern zur Pyramidenform, u. trägt reichlich. — Sommerzweige, oft etwas stufig u. oben verdickt, grünlich gelbbraun, mit wenigen feinen gelblichen oder auch größeren fuchsbraunen, weißlichen Punkten. — Blätter sehr länglich eirund oder eirund mit meist sehr langgezogener Spitze, nach dem Stiele zu oft etwas schmal u. dann fast eiförmig, auch elliptisch, meist gegen 3, bisweilen über 2" breit u. 3¾" lang; die Blätter der noch tragbaren Fruchtzweige haben eben diese Form, sind aber kürzer u. haben bei 1¾" Breite, 2½" Länge, sind glatt, im hinteren Drittel ganzrandig, sonst stumpfgesägt, oft undeutlich; meist sind sie flach oder etwas rückwärts spindelförmig gedreht, so daß die Spitze schief steht. Dunkelgrün, dagegen glänzend ziemlich stark geadert. Stiel oft bis 2½" lang. — Blüthenknospen zur Zeit kurz kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. —

K. V. Längliche Winter=Tafelbirnen Ord. 1. b. Zerfließende.

N°. 222.

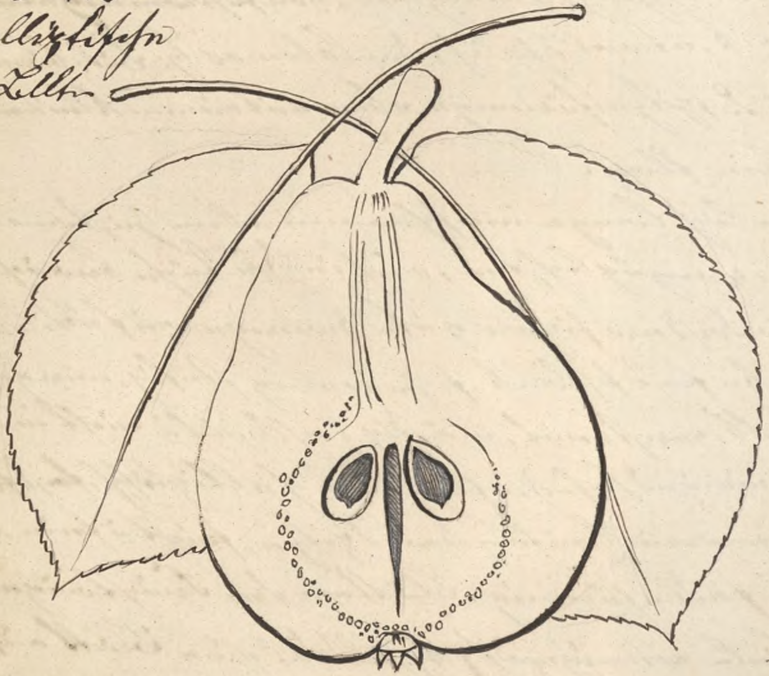
Marianne von Nancy. **† November.

D: I. 3: 3.

J: IV. 2.

ellyptische Zelle

Marie Anne de Nancy. (: van Mons :) erzogen.



Gestalt: zwischen Kreiselform u. Birnform die kleineren Exemplare dickbauchig kreiselförmig oder auch zur Eiform neigend. Gute Früchte stark 2" breit u. 2½" hoch. Bauch kommt etwas, meistens merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft zurundet u. so abstumpft, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele bald fast keine, bald auch sichtbare Einbiegung u. dicke, ziemlich abgestumpfte Spitze. —

Kelch: hartschalig, in der Höhe stehend, offen, in flacher enger Senkung. —

Stiel: stark, fast fleischig, ½ – 1" lang, oft etwas zur Seite gebogen, oben auf der Spitze in flacher Höhlung, oder wie eingedrückt, oder eingesteckt. —

Schalenfarbe: hellgrün, in der Zeitigung gewöhnlich gelb mit zurückbleibenden mehr grünlichen Stellen. Röthe fehlt. Zimmtfarbiger Rost ist häufiger, bildet stellenweise, namentlich um den Kelch, Ueberzüge, während er an andern Stellen zerstreut, oft auch nur Anflug ist. Punkte fein, nicht in die Augen fallend. — Geruch fehlt. ——

Fleisch: etwas grün gelblichweiß, fein, feinkörnig, ganz schmelzend, von süßweinigem gewürztem, schwach kalmusartigem Geschmack, etwas ähnlich der Colomas Hz.-But.-birne.

Kernhaus: Achse hohl, Kammern enthalten meist zu 2 spitzeiförmigen, oben mit einem kleinen Zäpfchen versehenen Kernen. — Kelchröhre flach. ——

Reifzeit u. Nutzung: reift im 8ber, hält sich ziemlich lange im schön mürben Zustande. Diese delikate Tafelfrucht gehört zu den vorzüglichsten, auch in der Küche brauchbar.

Baum: wächst gesund u. gut, doch gemäßigt, so daß er schöne gute Pyramiden auf Wildling gibt, trägt früh u. reichlich. — Sommertriebe fast schlank, sehr wenig stufig, nur ganz an den Spitzen mit etwas Wolle besetzt, ledergelb, gestreift, weißlich u. nicht in die Augen fallend punktirt. — Blatt eiförmig (: einmal [illegible]), oft ziemlich elliptisch, fast flach aufgebreitet, ohne Wolle, glänzend, mit schöner auslaufender Spitze, fein u. fein, doch regelmäßig u. spitzig gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blätter der Fruchtaugen mehr elliptisch, als oval, doch sind sie an der Basis weniger spitz, als das eine Blatt auf dem Oberholz, [illegible] größer sind auch mehr oval, regelmäßig etwas etwas stumpf-gezahnt. Augen spitz, mehr kegelförmig als konisch, braungrau, ziemlich abstehend. —

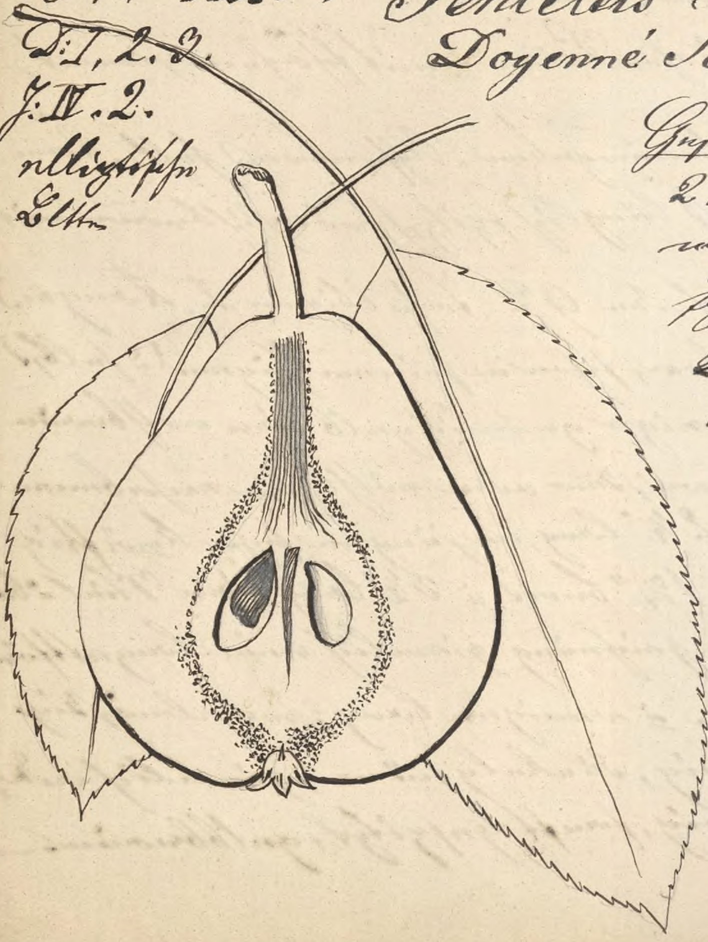
173 Im Ansehen der Triebe hält er das Mittel zwischen der Hardenponts u. Napoleons Butterbirne.

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a (b) Zartfleischige

N.o 223. Sentelets Dechantsbirne. (: van Mons :) ** Herbst.
aus Samen

Doyenné Sentelet.

D: I, 2. 3.
J. IV. 2.
vollständige
Lltr.



Gestalt: kreiselförmig-oval, gewöhnlich 3½" hoch u. 2¾" breit, indessen wechselt sie in der Form u. wird mehr rundlich, fast Bergamottähnlich, kurz u. stumpfspitz nach dem Stiele zu abnehmend oder auch mit kürzerer Kreiselspitze sogleich in den Stiel übergehend. Doch bleibt sie in dieser Gestalt kleiner, als in der oben angegebenen Größe. —

Kelch: spitz-aber hartblättrig, gelbbraun, meist offen, oft sternförmig, in schwacher schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: meist kurz, braun, nach der Birne zu gelb u. oft etwas fleischig, in schwacher Höhle oder wie eingedrückt. —

Schale: glatt oder auch etwas rauh, grün, später citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten,

u. stellenweise gerötheltem Rost, der sich besonders um Kelch u. Stielhöhle mehr anhäuft, bisweilen auch schwarzfleckig darstellen.—

Fleisch: weiß, fein, weich, butterhaft, zuckersüß ohne Säure u. mit schwachem zimmtartigem Gewürz.—

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch feinen Steinchen umgeben. Achse etwas hohl. Kammern rund oder eiförmig; Kerne mittelgroß, länglich spitz, schwärzlichbraun mit einem kleinen Höcker.—

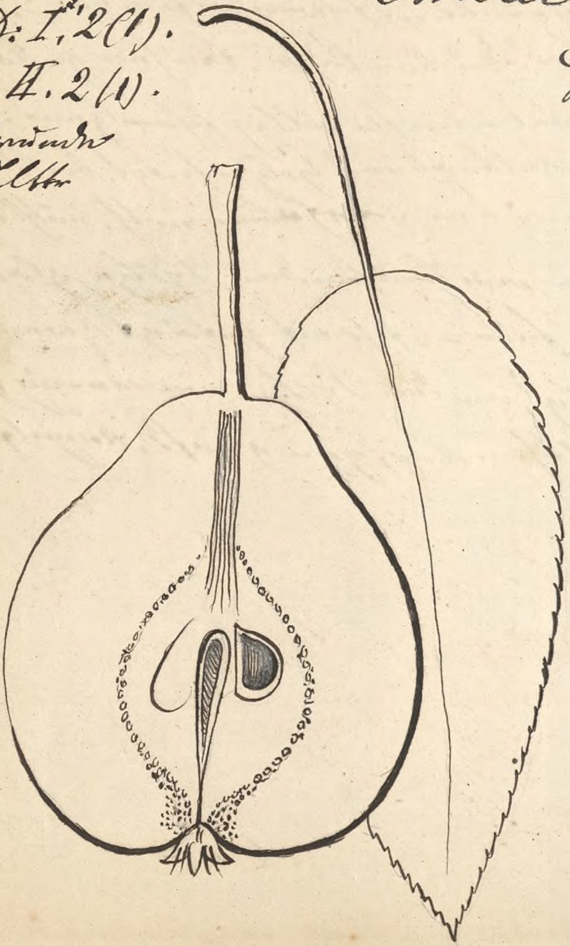
Reife u. Nutzung: reift Ende 8ber u. hält sich durch den 9ber. Tafelbirne I. Ranges.—

Baum: mittelstark, pyramidal, sehr fruchtbar, schon in seiner Jugend u. selbst wenn er auf Wildling gezogen ist.— Sommerzweige grünlich gelb oder rothbraun gegenüber stärker geröthet mit feinen schmutzigweißen oder röthlichen mehr braunen Punkten.— Blätter elliptisch, 1¼–1½" breit u. 2½" lang, an jungen sehr kräftig treibenden Bäumen sind sie oft sehr groß u. lang 1¾" breit u. 3½" lang, der Stiel über 2" lang, so daß sie wie das große Blatt auf der Zeichnung ziemlich eine lanzettförmig erscheinen; die des Fruchtholzes sind schmäler u. weniger lang; ungleich bogig gesägt, glatt, etwas schiffförmig u. sichelförmig, dunkelgrün, ziemlich dick-migt.— Die Blüthenknospen fast walzenförmig, sanft gespitzt, gelbbraun.—

K. IV (II). Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No 224. Emilie Bivort (: Bouvier:) *(**) Herbst-Halb-Baum:
erzogen

D: 1. 2(1).
J: 4. 2(1).
mittlere
Ltr



Gestalt: ein gezeichnet, kreiselförmig, nach dem Stiele zu etwas birnförmig, oder auch kurz u. stumpfspitz; größeren Früchte 3" breit u. 3" 1½''' hoch. kleineren Früchte 2" 7''' breit u. 2⅓" – 2½" hoch in mehr gedrückter Form. —

Kelch: kurzblättrig, aufrecht stehend, offen oder halb offen in flacher schüsselförmiger Einsenkung, mit Beulchen umgeben.

Stiel: grüngelb u. bräunlich, holzig, oft 1½" lang, meist neben einem Höcker schief u. auch oben wie eingedrückt. —

Schale: glatt, grünlich gelb, mit abgesetztem streifigem Roth an der Sonnenseite, worin viele gelblichweiße Punkte die mit einem dunkeln rothen Hofe umgeben sind. auf der Schattenseite mit feinen bräunlichen Punkten u. mit etwas Rostfiguren um Kelch u. Stiel. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend u. halbschmelzend, in guten Sommern, auch ganz butterhaft, von sehr süßem, erhabenem, etwas zimtartig gewürztem u. durch feine Säure gehobenem Geschmack. —

Kernhaus: durch sehr feine Körnchen nur angedeutet, hohl=

artig; Kernhaus klein, mit ziemlich vielen, doch oft tauben Kernen; die vollkommenen sind klein, eirund zugespitzt, halb schwarz, halb gelblich gefärbt, oder auch ganz schwarz. —

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 9ber; der richtige Reifpunkt ist schwer zu finden u. ist nicht dann abzuwarten, wenn die Frucht am Stiele sich etwas drücken lasse; früher gekostet zeigt sie nicht ihre Vorzüglichkeit, – später gekostet wird sie völlig schmelzend. —

Baum: wächst gemäßigt, pyramidal, hat kurzes, dunkelbraunes Holz u. setzt bald Frucht an. – Sommerzweige, stufig, gelbgrün, gegen oben u. erhaben roth, röthlich oder gelblich punktirt. – Blätter, eirund, mit langen auslaufenden Spitzen, glatt, 1½" breit, fast 3" lang, einzelne eiförmig u. elliptisch, fein- u. scharf gesägt (: weniger gesägt als auf dem Oberzweige:), etwas schiffförmig, an der Spitze ein wenig zurückgekrümmt, sehr dunkelgrün u. glänzend. Blüthenknospen groß, kegelförmig, meist stumpfspitzig. —

K III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. Cl. 6. [illegible].

No 225.

D: I (II). 1. 2.

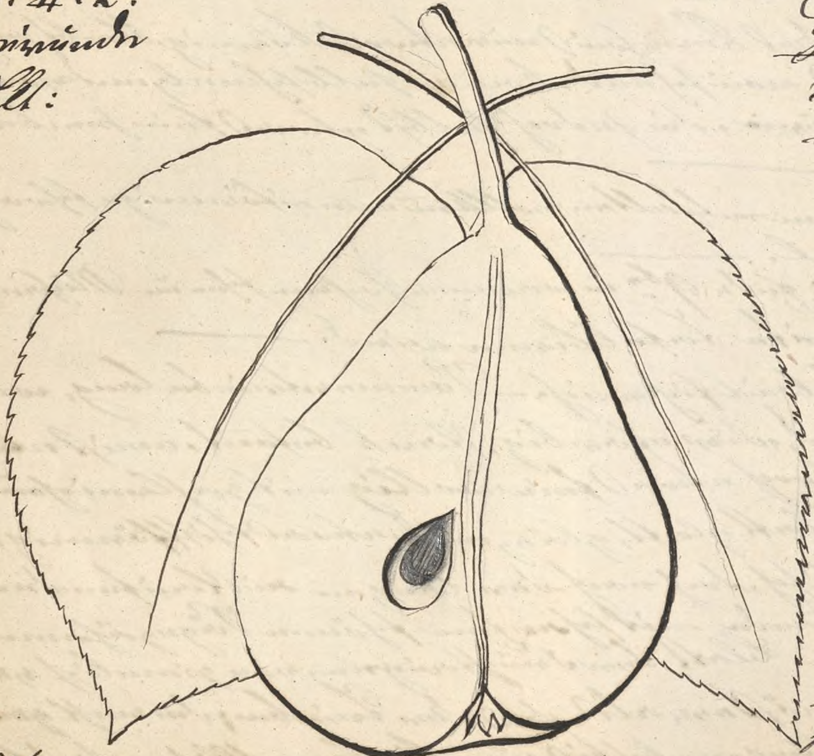
J: II. 2.

[illegible]

[illegible]:

Köstliche von Loverjoul **+ 8ber.

Delices de Loverjoul.



Gestalt: mehr kreiselförmig als konisch 2½ – 2¾" breit, 3" hoch. Bauch etwas, oft merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich oft selbst ziemlich rasch zurundet u. abstumpft, durch einzelne breit sich vordrängende Fleischbeulen ungleiche Hälften u. vertieft stehende Kelchfläche hat. Ueberhaupt hat die Frucht manche feinen Beulen. Nach dem Stiele macht sie meist eine schwache Einbiegungen u. kreiselförmigen sehr wenig abgestumpften, oder mit einigen Fleischringeln in den Stiel übergehende Spitze.

Kelch: offen, nicht hartschalig meist zerstäubelt, in flacher u. mäßig tiefer Senkung.

Stiel: holzig, stark, fast gerade, 1 – 1½" lang sitzt auf der Spitze wie aufgesteckt u. diese geht fast in ihn über.

Schale: fein, glänzend, vom Baume grünlich gelb, in der Zeitigung schön gelb. Die Sonnenseite zeigt nur schwache Spuren von Röthe, ist mehr goldartiger. Zimmtfarbiger Rost ist ziemlich häufig, bald wie angeflogen, bald wie gesprengt, selten auch als Ueberzug. Punkte gewöhnlich, doch fein. In der Reife zeigt die Schale allermeist noch manche ganz grünen kleinen Flecken, so wie auch einzelne schwärzlich eingesenkte Flecken sich finden. — Geruch nicht stark. —

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, um das Kernhaus nur etwas körnig, bleibt auch beim Kauen harte Stückchen, ist aber etwas rauschend; kaum halbschmelzend, von gezuckertem, durch eine fein einschneidende Säure, die jedoch selbst etwas fein werden kann, gewürztem Geschmacke. —

Kernhaus: geschlossen: die geräumigen Kammern enthalten vollkommene eiförmige schwarze Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel. —

Reife u. Nutzung: reift Ende 8br. bis Mitte u. Ende 9br. in warmem Sommer schon um Michaelis, wo die Frucht sich süßer ausbildet u. eine gute Tafelbirne wird. —

Baum: wächst stark u. schön pyramidal u. belaubt sich reich. — Sommertriebe lang, wenig gekniet, nach oben etwas abnehmend, olivenfarbig, stark besetzt, weiß etwas wollig überlaufen, nach der Spitze oft noch etwas feinwollig mit gewöhnlichen gelbgrauen Punkten gezeichnet. — Blatt glatt, glänzend, etwas schiffförmig aufwärts gebogen 3" lang, 1¾" breit, elliptisch, doch nach der langen auslaufenden Spitze etwas stärker abnehmend, am Rande mit scharfen schönen Sägezähnen besetzt. — Afterblättern fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen, von ziemlich verschiedener Gestalt, ganz beträchtlich größer als das der Triebe; die meist größern sind eiförmig; einige sehr andere verlängern sich bis zum Ei-lanzettlichen, sind fast oval, oft deutlich, unregelmäßig, aber nicht stumpf gezahnt. oft fast ganzrandig am Rande oft etwas wollig. — Augen klein spitz, nach oben stärker ziemlich abstehend. —

http://rcin.org.pl

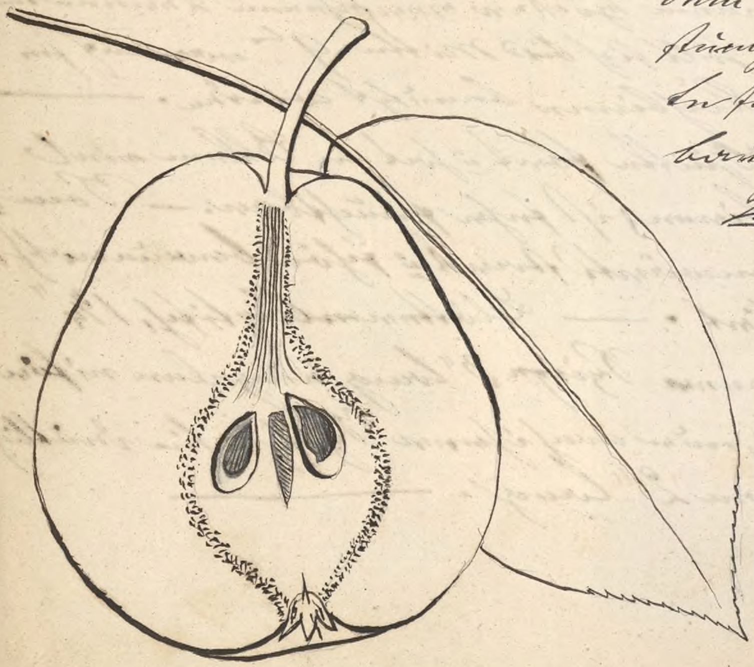
K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 226. Die Lothringer-Dechantsbirne. * selten, meist Büsche.

D: I. 2. 2.

Doyenné d'Austrasie.

J: IV. 2.
vollzählige
Lbl.



Gestalt: stark abgestumpft, kreiselförmig, oder auch eirund, oben stark abgeplattet zugerundet, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung kürzere o. längere stumpfe Spitze, 2½" breit u. ebenso hoch. Kleinere Früchte sind oft fast bergamottförmig, d. h. kürzer gebaut.

Kelch: klein, kurz- u. hartblättrig, offen u. halboffen, sitzt der Frucht gleich oder in seichter schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: gelbgrün, am feineren Ende braun, bis 1¼" lang, obenauf wie eingedrückt oder neben einem Höcker schief.

Schale: schwach fettig, glatt, gelblichgrün, später schön citronengelb, selten mit einem Anflug von Röthe, doch mit feiner

http://rcin.org.pl

gelb mit feinen bräunlichen, etwas verwischt stehenden Punkten über die ganze Frucht hin u. mit etwas verwaschenem Rost, besonders am Kelch u. Stiel auch mit schwärzlichen Rostflecken. —

Fleisch: weiß, grobkörnig, sehr saftreich, rauschend, von süßem, zimmtartig gewürztem Geschmack, jedoch nicht schmelzend. —

Kernhaus: mit ziemlich vielen Körnchen umgeben, die in kalten Sommern sich vergrößern u. zunehmen. Achse etwas hohl. Fächer klein mit länglichen schwarzen am Ende weißlichen, zum Theil tauben, mit einem Höcker versehenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt zu Anfang 8ber u. hält sich bis Mitte 9ber, worauf sie teig wird. — u. kann als ziemlich feine Kochbirne gebraucht werden. —

Baum: wächst lebhaft, kömt sehr gut auf Quitte fort u. hat im Allgemeinen Ähnlichkeit mit der Deutschen Herbstbutterbirne; ist sehr fruchtbar. — Sommerzweige sein weißgrau wollig, sonnenwärts stark u. schön braunroth, gegenüber olivengrün, sehr fein punktirt. — Blätter elliptisch, 1 3/4" breit, mit der ziemlich lang hinausgezogenen Spitze 3" lang, einzelne eiförmig u. lanzettförmig, glatt, ganzrandig, nur nach der Spitze hin deutlich gesägt. — Stiel dünn gegen 2" lang. —

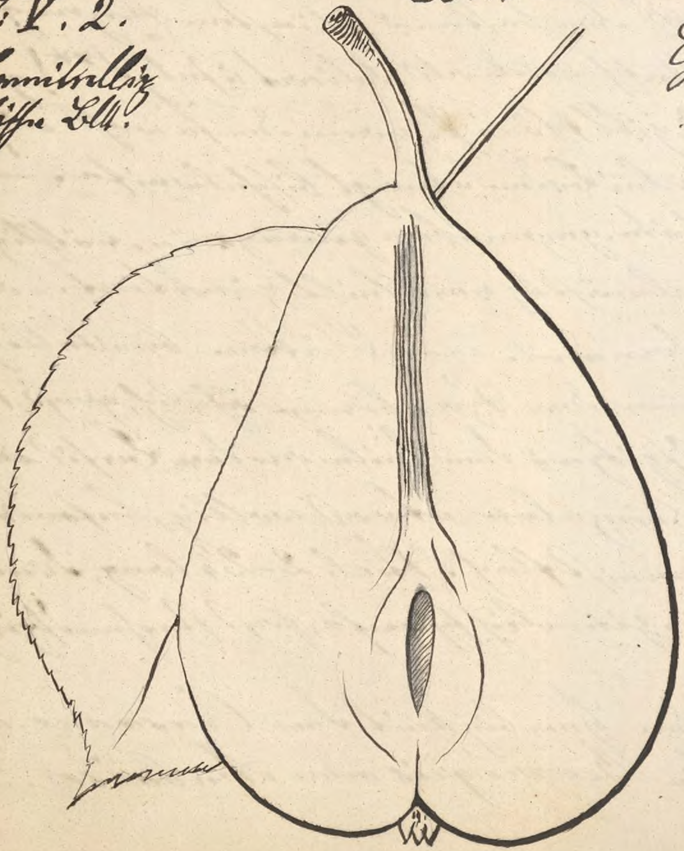
K. III Längliche Herbst=Tafelbirnen Ord. 1. b. Ganzfleischige.

N° 227. Die Hofrathsbirne. (van Mons.) ** Herbst.

erzogen 1840.

Conseiller de la cour. Marechal de Cour.

D: I, 3. 2.
J: V. 2.
bemittellig tiefe Bll.



Gestalt: unregelmäßig, in der Mitte bauchig aufgeblasen, nach oben u. unten abnehmend, doch stärker nach dem Stiele zu, auf seinen Standbäumen 3½ bis 4" hoch u. 3" dick; auf Pyramiden im reichen Boden bis 4½" lang 3½" dick (doch selten.) —

Kelch: unregelmäßig, schwarzblättrig, hornartig, oft unvollkommen, in schwacher oder stärkerer Einsenkung. —

Stiel: dünn, holzig, grünlich, etwas braun, bis 1" lang, oben auf in schwacher Vertiefung. —

Schale: hellgrün, später grüngelb, sehr fein röthlichbraun punktirt u. gestreift u. um den Stiel berostet. —

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, butterig, saftreich von weinigt gezuckertem vortrefflichem Geschmack

http://rcin.org.pl

Kernhaus: mit etwas Steinchen umgeben, die Kerne theilweise verkümmert oder ganz fehlend, die vorhandenen sind mittelgroß, dick, schwarzbraun. —

Reife u. Nutzung: meist zu Ende des Octobers, doch halten sich die mittelgroßen Früchte, bis Ende November Tafelfrucht; auch den besten u. schönsten Erzeugnisse von van Mons. Lucas bezeichnet den Geschmack als delicat u. setzt (**) zu.

Baum: wächst sehr stark, Fruchtbarkeit groß, gibt schöne Pyramiden so wohl auf auf Wildling wie auf Quitte, gedeiht in allerlei Boden u. trägt bisher reichlich. —

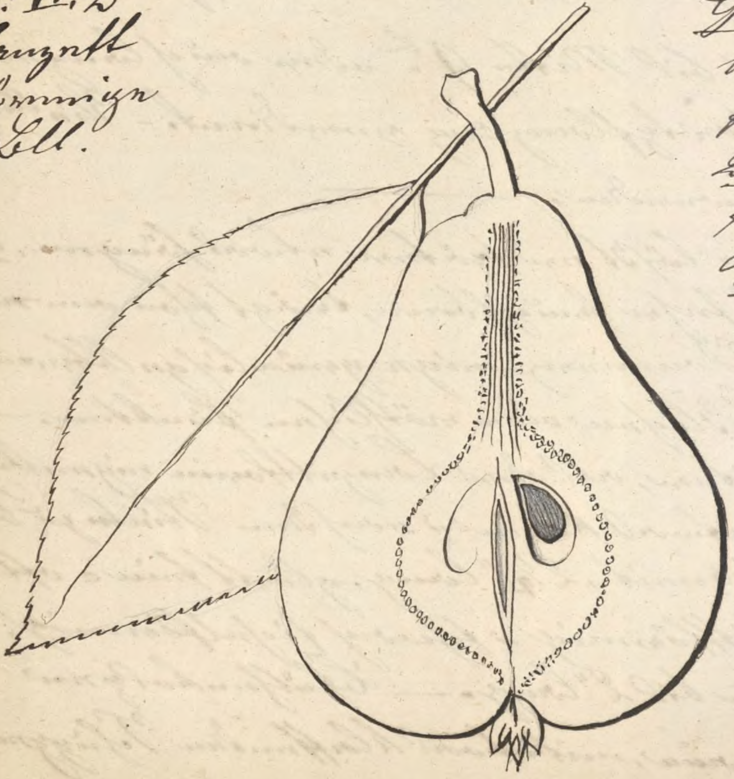
Sommerzweige graubraun auf der Sonnenseite, gegenüber graugrün, röthlichgrau überlaufen, sehr auffällig, aber unregelmäßig weißlich punktirt. - an jüngern Holze finden sich sehr stark gehäufte Dornen. —— Blätter breitelliptisch besonders an jugendlichen Bäumen denen der Zwerbirne ähnlich, groß, 1¾ breit, mit der oft über ¼" vorstehenden Endspitze u. dem Keile an der Basis des Blattes bis 3" lang, oft auch lanzettförmig, einzelne etwas wollig, besonders noch wenn sie frisch, etwas stumpfgesägt, meist flach. Stiel 2-2¼ lang, dünn, biegsam. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich scharf-, fast stechendspitz hellbraun. ———

Bemerkung: die Birne hat etwas von der Herbigkeit der Crasanne u. erinnert im weinigen Geschmack an die Beurrégris oder Amboise —

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige

No. 228. Die Millot von Nancy. ** Herbst. erzogen v: Mons trug zum 1 mal 1843.

D: II. 3. 2.
J: VI. 2
lanzett förmige Bll.



Gestalt: ungleichmäßig birnförmig, 3¼" hoch, 2¾" breit, wonach man ihre Form wohl kreisel förmig birnförmig nennen kann.

Kelch: aufrechtstehend, offen, schwarzbraun, schwach eingesenkt.

Stiel: ziemlich dick, holzig, etwas über 1" lang, oder auch kürzer, oben auf, oft neben Höckern.

Schale: hellgrün, später weshalb vor der eigentlichen Zeitigung gelb, braungelb punktirt u. dunkelbraun berostet, auch mit schwärzlichen u. rothbraunen Flecken.

Die Färbung ist ziemlich ähnlich derjenigen der Prinzessin Marianne, auch fühlt sie sich trotz des Rostüberzuges an den meisten Stellen wie die genannte glatt an.

Fleisch: gelblichweiß, halbschmelzend, saftreich. der Geschmack ist ein würziger

süßer, der Reife fein zimmetartig gezuckert, noch nicht ganz ausgereift ist er

besonders durch feine, etwas herbe Säure sehr pikant. ——

Kernhaus: wie die angegebene Zeichnung; u. ist mit von kleinen Körnchen um=
flossen. ——

Reife u. Nutzung: reift im 8ber u. hält sich bis Mitte 9ber oder auch länger.
Ist immer eine schöne u. gute Frucht die Fortpflanzung verdient. – Vielleicht
am Spaliere dürfte sie ganz schmelzend werden. ——

Baum: sehr u. stark gewachsen. die Zweige lässt er später etwas hängen u.
hat an ihnen ziemlich lange Dornen; ist sehr fruchtbar, trägt schon am vier
jährigen Holze u. an den Dornen. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun,
gegenüber mehr röthlich braun, mit weißlichen oder röthlichen Punkten. ——
Blätter lanzettförmig meist etwas breiter, als der Lanzettform eigentlich
zukömmt. sie sind oben sehr bemerklich etwas klein u. nach dem Stiele zu be=
sonders stark verschmälert. sind 1¼ – 1½" breit, 2½" lang, glatt fein = oft
auch ziemlich scharf gesägt, meist etwas schiffförmig u. schwach sichelförmig;
dunkelgrün, stark geadert. — Stiel dünn bis 2" lang. — Blüthenknospen
kegelförmig, oft stechend spitz, dunkelbraun, mit etwas klaffenden Schuppen.

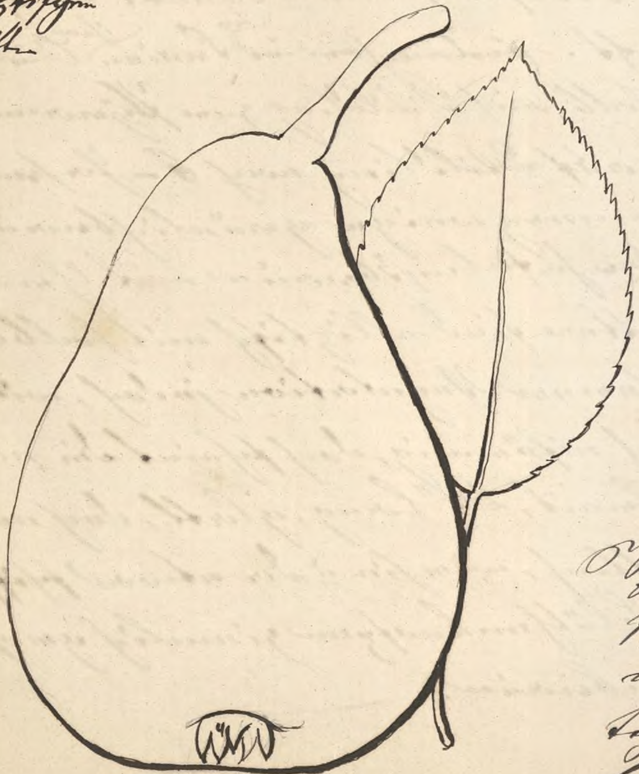
http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No 229. Die Esperine (: Sämling von van Mons :) ** Herbst.

Poire Esperine. Bivort.

D: I. 3. 2.
J: IV. 2
vollzähliger Blüte



Gestalt: länglich birnförmig, bisweilen flaschenförmig, ziemlich groß (: schildert Bivort :). Diese kann man sie jedoch meist als eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen. —

Kelch: aufrechtstehend, offen, fast flachstehend, Blättchen zerbrechlich, oft hinfällig. —

Stiel: etwas fleischig, mittelstark, ½–1" lang, verliert sich ohne Absatz in die Frucht, steht aber meist durch die Erhöhung der einen Seite der Frucht schief gestellt. —

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb, mit etwas schwachem streifigem Sonnenwangen oder noch etwas mehr goldartig auf der Sonnenseite, außerdem zartig fast ringsum berostet, doch so, daß die Grundfarbe fast überall durchblickt. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig, doch fettemich, butterhaft, von schwach zimmt-
artigem Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: ziemlich groß, hohlachsig, Kerne meist groß, vollkommen, länglich hellbraun. —

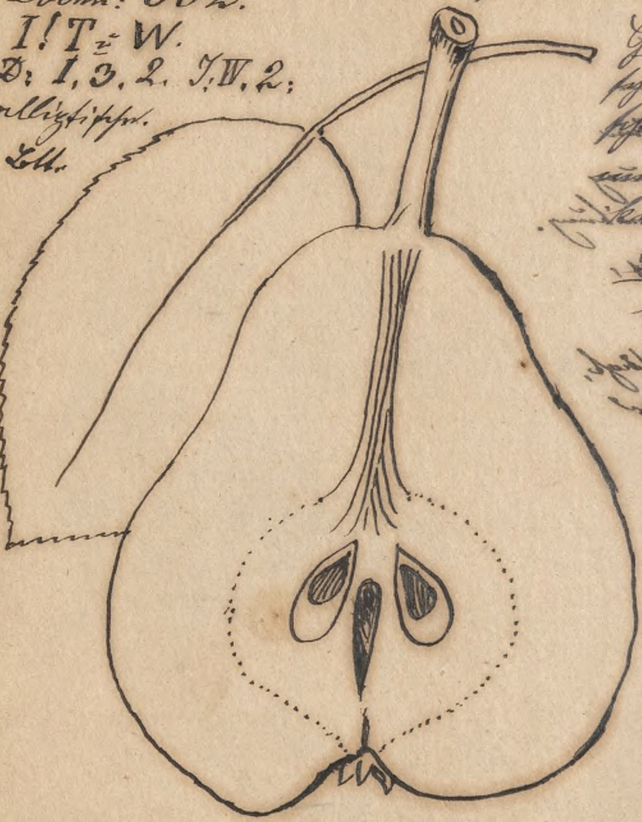
Reife u. Nutzung: meist zu Ende 8ber oder Anfang 9ber, diese längere Dauer wird durch zeitiges Pflücken erreicht, dieselben gegen Ende 7ber u. werden sie essbar u. dauert bis Ende 8ber u. noch länger. Schätzbare schöne Tafelfrucht. ~~Fortpflanzung~~ bei uns im Freien ihre Ausbildung

Baum: hat einen gemäßigten Wuchs, weshalb auch Wildling zum Hochstämme zu erziehen, oder auf den Quitte, doch ist er auf Wildling nach 6 Jahren schon fruchtbar u. sehr tragbar. — Sommerzweige gelblichbraun, wenig punktiert, oder (: Birn? hellbraun oder seitenbraun :) mit Grau vermischt, fein weißlich punktiert. — Blätter sind elliptisch mit halbaufgesetzter nicht langer Spitze, bei schwächerer Vegetation jedoch, wie das der Zeichnung beigegebene Blatt, sehr oft auch eiförmig, doch scheint die elliptische Form die ausgebildetste zu sein, 1½" breit, 2½" lang, glatt, doch die Zähne am Blattrande völlig feingesägt, flach, einseitig u. oder etwas schiffförmig, dunkelgrün, doch mattglänzend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, etwas stumpfspitz, kastanienbraun. ——

No 230. K.NIII. Hardenpont's Leckerbissen. Delices d'Hardenpont.

Hardenpont's Wollüster

Diel.**!
Dochn: 552.
I! T. u. W.
D: I, 3, 2. I, IV, 2;



Gestalt: oft gewöhnlich dickbauchig, kugelförmig, oft flaschenförmig; mittelgroß, 2½" breit u. 3½" lang in ihrer flaschenförmigen Gestalt; 2¼" breit u. 3" lang in der kugelförmigen mehr kleineren Form. Am Kelche eingezogen, wenig beulig, kreiselförmig birnförmig, bisweilen einer Colmar ähnlich.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, offen u. oft kantig, meist schiefe Einsenkung.

Stiel: dick, fleischig u. holzig, ¾" lang u. auch länger u. kürzer, in Fleischringeln u. schief, u. auch wie eingesteckt.

Schale: glatt, hellgrün, später hellcitronengelb, am Baume bisweilen mit etwas Röthe, mit zahlreichen Rostpunkten u. angeflogenem Rost besonders um die Kelchwölbung [illegible]

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, butterhaft, sehr angenehm zuckersüß [illegible] ähnlich dem der Beurré blanc. Diel [illegible] als etwas mehr Gewürz u. ein wenig Säure, um ganz vollkommen zu sein.

Kernhaus: klein, schwachachsig, Kammern muschelförmig, mit schwarzen [illegible]

Reife: nicht Ende 8^{ber} u. Anfangs 9^{ber}, hält sich nicht über
14 Tage. Ist eine sehr schätzenswerthe Tafelfrucht, [illegible]
ersten Ranges [illegible] Rang nach Diel.

Baum: wächst rasch u. kräftig, bildet durch [illegible] schöne
Pyramiden, gedeiht auf der Quitte, ist gegen die Witterung
empfindlich, verdient [illegible] Verbreitung.

Blätter: etwas undeutlich elliptisch, oft auch eiförmig,
1¼" breit, 2¼–2½" lang, mit [illegible] auslaufender
Spitze, beiderseits eirund, glatt, fein u. stumpf gesägt,
oft undeutlich u. [illegible], meist flach, nur
etwas wellenförmig am Rande gebogen.

Stiel 1½" lang.

Blüthenknospen: sehr klein, kegelförmig, zugespitzt,
doch nicht stechend, hellbraun.

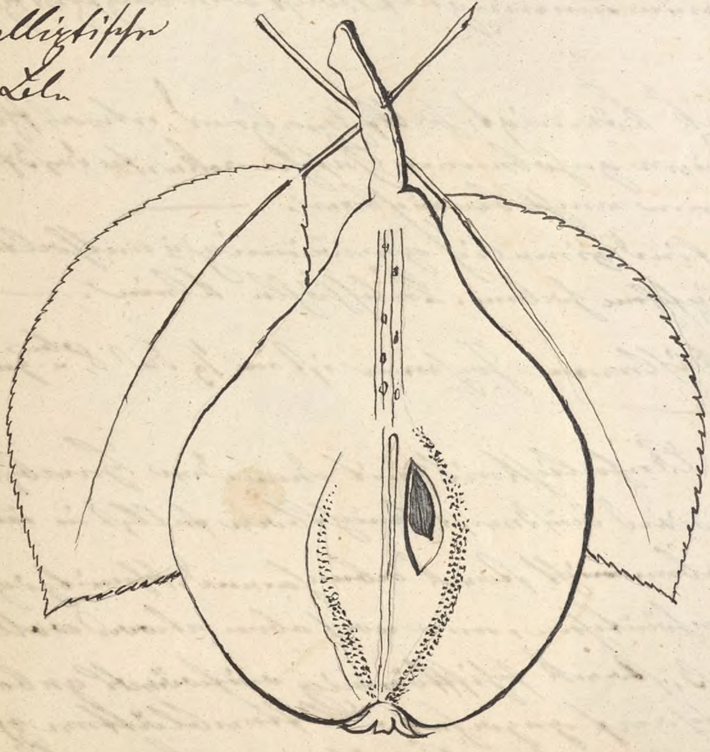
Sommerzweige: etwas stärker u. oben [illegible], grünlich
gelbbraun mit wenig wahrnehmbaren lichten gel-
ben Punkten. Die Blätter der Sommerzweige
sind mit kurzen aufgesetzten Spitzen.

K. III. Länglicher Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2.(1.)a. (6). Mürbfleischige

N: 231. Die Spoelberg *† 8ber, 9br. Erzog van Mons :/

Vicomte de Spoelberg. Beurré de Spoelberg,

D: II.3.2.
J: IV.2
elliptische
Zel



Gestalt: steht zwischen dickbauchiger Kreiselform u. Birnform, 2¼" breit 2¾" hoch. Die Frucht ist dadurch kenntlich, daß der Bauch bei manchen Exemplaren auf der einen Seite weit stärker aufgetrieben ist, als auf der anderen Seite, eine Einbiegung nach dem Stiele, u. die andere Seite dagegen eine deutlich merklichere Einbiegung macht, wodurch die Spitze sich etwas überbiegt. Regelmäßige Exemplare haben den Bauch ziemlich in der Mitte, nehmen nach dem Kelche gewölbt u. wenig abgestumpft ab, so daß die Frucht nur eben stehen kann; nach dem Stiele macht die Frucht eine schöne, fast in den Stiel auslaufende Kreiselspitze. —

Kelch: kurzgespitzt, etwas hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, mit zurückgebogenen Einschnitten sitzt in flacher Senkung aus der flache Beulen über die Frucht ziehen für

Stiel: stark, 1" lang, fast gerade, ziemlich fleischig u oft durch die Spitze zur Seite gebogen. —

Schale: mattgrün, in der Reife etwas unansehnlich gelb, Sonnenseite hat meist nur Anflug von braunem Röthe. Punkte sehr häufig, um Kelch u Stiel oft etwas Überzug von Rost. Punkte fein, in der Grundfarbe fein grün umringelt, sonst wie ausgespitzt. Geruch fehlt. ——

Fleisch: mäßig festweich, fein, um Kernhaus stark körnigt, halbschmelzend, etwas säuerlich von gezuckertem, nur durch etwas feine Säure gehobenem Geschmacke, so daß sie für die Tafel zu viele Körnchen hat. Als Kochbirne nicht brauchbar. ——

Kernhaus: hat kleine hohle Achse, die Kammern sind ziemlich geräumig u enthalten meist 2 vollkommene Kerne, die oben ein Höckerchen haben. Kelchhöhle klein. ——

Reifzeit u Nutzung: zeitigt Ende 8ber u in kühleren Jahren ist im 1/3 des 8ber zu brechen. Hält sich einige Wochen. ——

Baum: wächst gut u gesund u hat in seinen Eigenschaften Ähnlichkeit mit dem der Herbst-Sylvester, setzt früh kurzes Fruchtholz u wird äußerst fruchtbar selbst in ungünstigen Jahren. Sommertriebe schlank, nach oben nicht stark abnehmend, schmutzig ledergelb, oft mit etwas zerstreuten Silberhäutchen, nur nach oben etwas wollig ziemlich zahlreich punktirt. — Blatt mäßig groß, stark schiffförmig aufwärts gebogen, glänzend, lang elliptisch, fein u flach, doch scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Blatt der braungefärbten Fruchtaugen langelliptisch oft fast lanzettförmig. — Augen stark, spitz, weißschuppig, ziemlich konisch, etwas abstehend.

http://rcin.org.pl

K. III (IX?) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

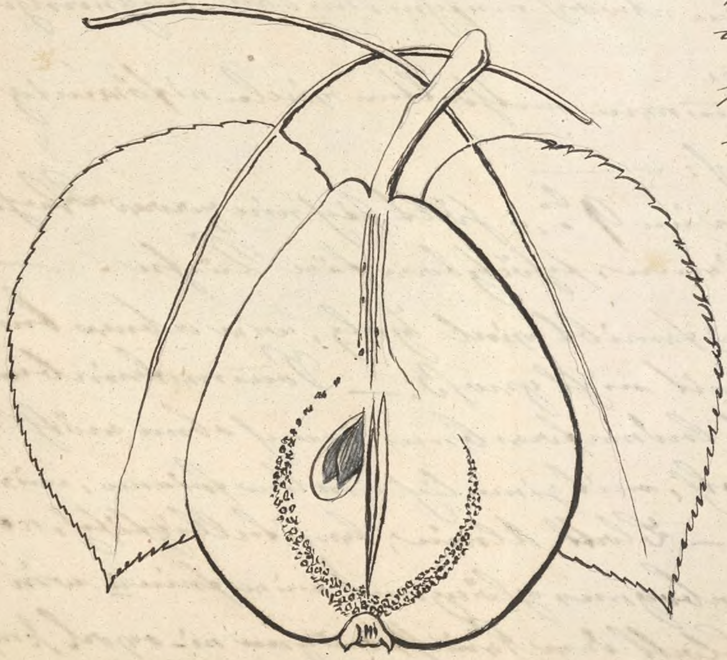
No 232. Der Chevalier. ++? Herbst-Herzog van Mons:/

Chevalier d'hyver

D: I. 2. 2.

J: III. 2.

eiförmi-ge Bl.



Gestalt: abgestumpft kreiselförmig. Doch öfters indess scheint sie mehr zur Eiform zu neigen oder selbst auch höher gewöhnlich kreiselförmig zu sein; 2½" breit, 2¾" hoch; Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich meistens so wölbt, dass sie noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie abnehmende oder keine Einbiegung u. endigt mit bald nur etwas bald etwas merklicher abgestumpften Spitze. ——

Kelch: hartschalig, weit offen, sitzt der Frucht gleich, oder nur wenig vertieft in meist ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen meistens keine deutlichen Erhabenheiten hin, doch ist diese öfters etwas in die Breite gedrückt. ——

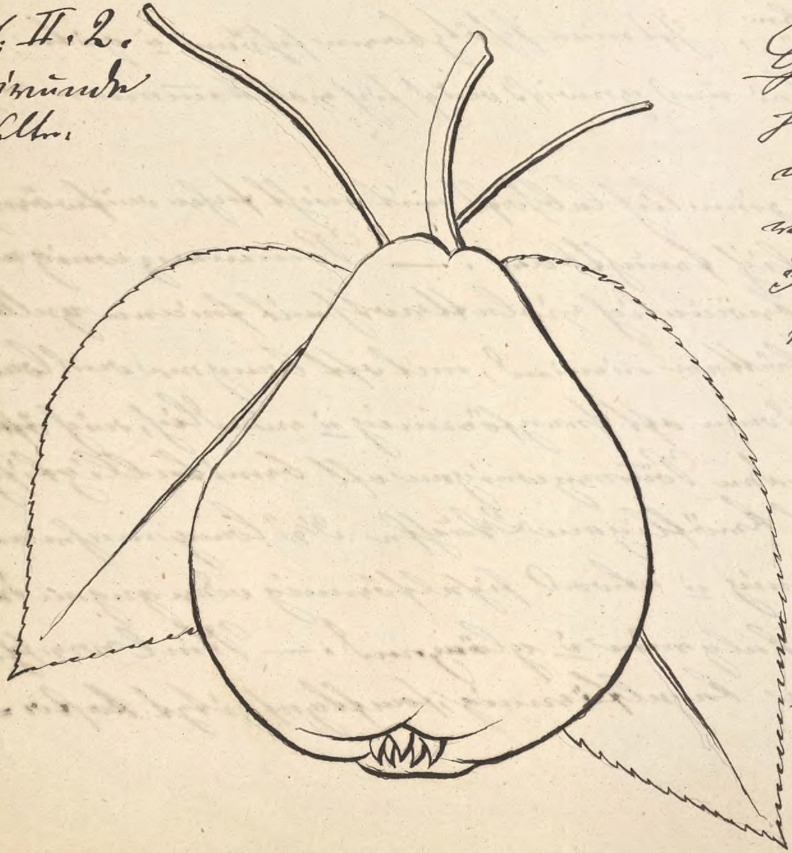
Stiel: 3/4 – 1" lang, stark, holzig, sitzt in engen flachen Grube, mit einigen Fleisch-
wülsten umgeben, u. von einem sich erhebenden Wulste zur Seite geschoben. ——
Schale: gelblich grün, später hellcitronengelb. Ganz sonnseitige Früchte
sind mit einer leichten verwaschenen Röthe leicht angeflogen, die aber meist
fehlt. Rostpunkte feine, Anflüge von Rost u. hellbraunen Ueberzüge, um Kelch
u. Stiel sind häufig. — Geruch fehlt. ——
Fleisch: etwas gelblichweiß, schmelzend, von etwas einschneidender, angenehmen
süßem Weingeschmack. ——
Kernhaus: klein, die etwas engen Kammern enthalten viele eiförmige
schwarzbraune Kerne. Achsenhöhle flach. ——
Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 8ber oder im 9ber u. hält sich nur zwei Wochen.
Gute Tafelbirne, besonders Mostbirne, schätzbar für Küche. ——
Baum: wächst lebhaft, belaubt sich stark u. treibt viel Holz, wie aber bei sei-
ner ungemeinen jährlichen Fruchtbarkeit nicht groß. — Sommertriebe lang
nach oben etwas mit Wolle belegt, trüb lederfarben, nach oben röthlich ü-
berlaufen, in warmen Lagen braunroth, mit ziemlich zahlreichen feinen, nach
unten ins Auge fallenden Punkten. — Blatt klein, breitelliptisch, etwas
~~tütenförmig~~ schiffförmig aufwärts gebogen, glänzend [illegible] wie ange-
deutet gezahnt. Afterblättchen schmal. Blatt der Fruchtaugen ei-oval, breitförmig
spitz, mit sehr langen Blattstielen. Augen stark, kegelförmig, stehend [illegible] schwarzbraun
~~gespitzt~~, merklich abstehend. ——

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. (1) a. Mürbfleischige.

No. 233. Die Vanassche. *+ Herbst.

D: I. 2. 3. Poire Vanassche, Van Asche.

J: II. 2.
zerstreute
Bltr.



Gestalt: rundlichoval, fast so breit wie hoch, in der Mitte am breitesten, nach beiden Enden abnehmend, etwas beulig und ungleich um den Kelch, sehr gross, 3¾" hoch 3½" breit, rund, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig.

Kelch: aufrechtstehend, klein mit kurzen Blättchen, offen, in flacher, geräumiger Senkung, in etwas Beulen.

Stiel: graugrün, 1–1½" lang, ziemlich stark, oben auf oder zwischen einigen Höckern gesetzt.

Schale: fein, glatt, grün, später gelb mit etwas Rost an der Sonnenseite, bisweilen lebhaft carminroth, oft aber auch ohne Röthe mit vielen rostfarbenen

http://rcin.org.pl

Punkten u. Flecken, besonders um den Kelch. —

Fleisch: gelblichweiß, halbschmelzend, gewürzt säuerlich süß, recht gut. —

Kernhaus: geschlossen. Kammern ziemlich groß. Kerne länglich, etwas plattgedrückt, schwarzbraun. —

Reife u. Nutzung: reift im 8^{ber} u. 9^{ber}; ist eine schätzbare schöne u. gute Tafelfrucht. Der Typus wird hier bei uns gewiß auch sich vollkommen ausbilden. —

Baum: wächst als freistehende Pyramide ziemlich lebhaft mit nicht sehr aufwärts stehenden Zweigen, wird bald u. allgemein fruchtbar. — Sommerzweige dunkel olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich violettroth mit feinen gelblichen oder weißlichen Punkten. — Blätter eirund, mit oft langer auslaufender Spitze, oft auch kürzer gespitzt u. dann oft herzförmig u. rundlich, auch öfter bei nicht kräftigem Triebe eiförmig, an den Sommerzweigen oft breitelliptisch, sind etwa 1½ bis 2" breit, 2¼ u. bei recht kräftigen Schossen 3½" lang mehr oder weniger fein u. scharf gesägt, schiffförmig u. etwas sichelförmig oder gegen den Stiel rechtwinkelig gestellt, sehr dunkelgrün u. glänzend. — Stiel ge[illegible]der, oft 2½" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt kastanienbraun. —

K.V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

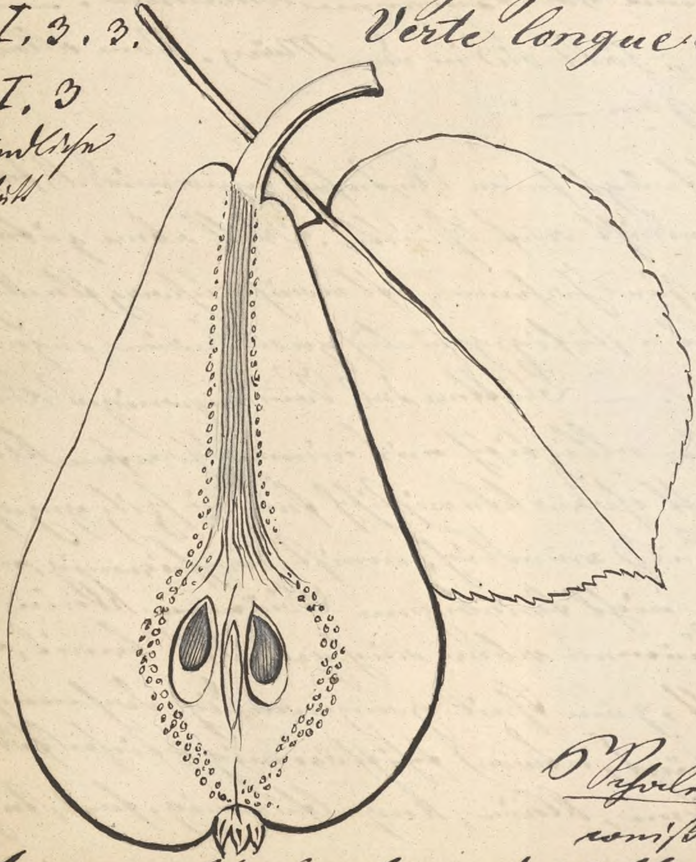
No. 234. Lange grüne Winterbirne. **† Herbst. 2te.

Verte longue d'hiver.

D: I, 3. 3.

J: I, 3

rundliches Blatt



Gestalt: langaussehend, abgestumpft kegelförmig, ähnlich der Guten Luise v. St. Germain, um den Kelch schön, doch meist etwas schief zugerundet, weshalb sie nicht gut aufstehen kann; nach dem Stiele zu öfters eingebogen u. mehr oder weniger länglich kegelförmig, 2–2¼" breit u. 3¼" lang.

Kelch: klein oft fehlend, offen, flach oder tief, bisweilen mit Erhabenheiten die am Bauche die Rundung verändern.

Stiel: ziemlich stark, nach der Birne zu fleischig, bis 1" lang, obenauf, oft neben einem Höcker, oder schwach vertieft.

Schale: etwas stark, schön grasgrün, später blaß- u. weißlichgrün, bisweilen schwach rothartig geröthet, feine braunpunktirt u. aderig, doch selten zusammenhängend berostet, auch etwas schwärzliche Rostflecken.

http://rcin.org.pl

Fleisch: mattweiß, saftreich, butterhaft, von angenehmem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, durch etwas beigemischte feine Säure der Lang: weiß Dechantsb: ähnl.
Kernhaus: klein, Kammern sehr enge, selten mit vollkommenen Kernen. —
Reifzeit u. Nutzung: reift im 10ber u. oft früher u. hält bis in den März. Vom allerersten Range; doch reift sie meist Anfangs 9ber —
Baum: wird mittelgroß, nicht stark belaubt, trägt seine Aeste fast pyramidal, setzt viele Fruchtspieße an, ist sehr fruchtbar u. gedeiht auf Quitten. Will aber guten Boden, sonst werden die Früchte, wie auch in nassen Jahren, oft rauh u. schwarzfleckig. —
Sommerzweige: oft nach der Spitze hin verdickt u. stufig, gewöhnlich graubraun, gegenüber rothbraun mit schmutziggelben Punkten. — Blätter des Sommerzweiges klein, etwas schiffförmig, eiförmig, oft auch mehr elliptisch mit einer scharfen, kleinen aufgesetzten Spitze, 2¼" lang, 1½" breit, glatt charakteristisch fein u. spitz gezahnt. Am alten Holze sind sie aber größtentheils rundlich, meist herzförmig, mit oft etwas kürzeren, aufgesetzten Spitze an nicht treibigen Bäumen klein, 1½" breit u. 1¾" lang, an jungen kräftigen Bäumen aber auch groß, 2" breit, 2½" lang, oft auch eirund u. breitelliptisch, glatt, zum Theil ganzrandig, doch meist, wenn auch nur noch ganz verloren gezahnt, etwas schiffförmig u. sichelförmig, dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen, klein, kugelförmig, fast stechend spitz, dunkelbraun. ——

N235 Van Mons Butterbirne. Poire van Mons.

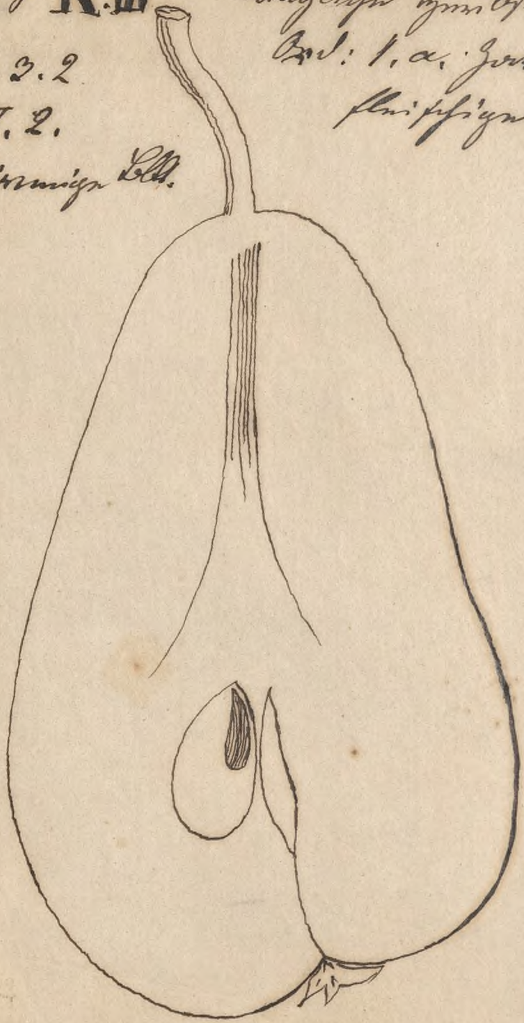
! H. **K.III Längliche Herbst=Tafelbirne.

Ord: 1, a; zart= fleischige

D: I, 3.2

J: III. 2.

eiförmige Bl.



Gestalt: Birnt bisweilen als pyramidal, länglich rund, stumpfspitz, gross 2 3/4" breit, 4 3/4" lang. Man trifft sie auch länglichrund, nach dem Stiele zu kegelförmig zulaufend.

Kelch: langblättrig, sternförmig, aufliegend, etwas seitwärts stehend, flach eingesenkt in etwas Beulenerhabenheiten.

Stiel: 3/4" lang, dick, holzig, hellbraun, oft ohne Absatz obenauf.

Schale: dünn, rauh, hellgrün u. stark u. fein dunkelrauch=braun berostet, oft in Figuren artiger Abzeichnung.

Fleisch: weiß, halbfein, schmelzend, butterhaft, gezuckert u. angenehm gewürzt.

Kernhaus: klein u. geschlossen, wenig Kerne.

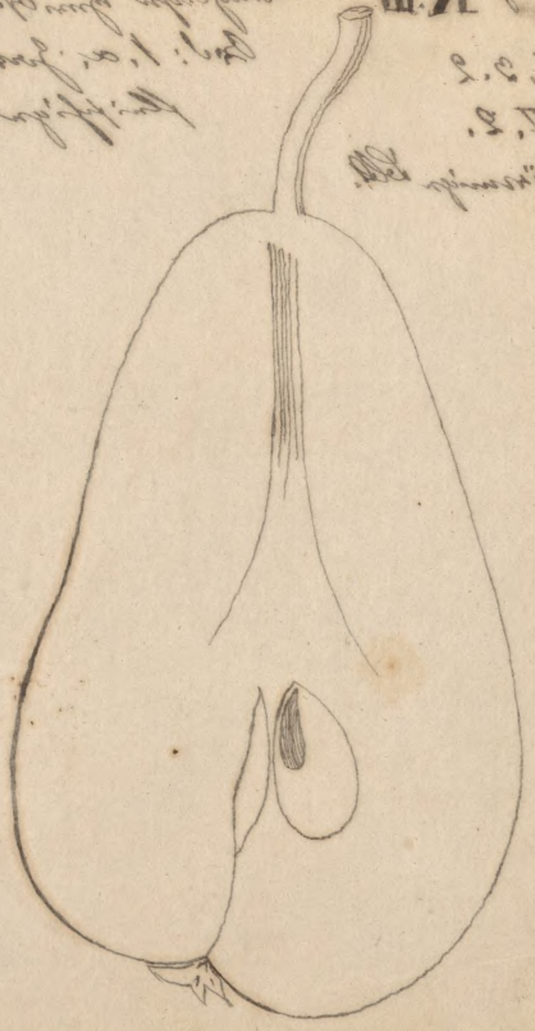
Reife und Nutzung: Oct. u. hält sich bis in den Nov. u. wird von allen Autoren als eine vortreffliche Frucht gelobt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird mittelstark u. ist sehr fruchtbar, macht auf Wildling schöne Pyramiden. Er gedeiht in allen Formen, aber eine mittägliche Spalier ist für ihn zu heiß, seine Rinde springt u. spaltet sich in allen ihren Theilen.

Die Blätter: sind der Mehrzahl nach länglich eiförmig oft nach dem Stiele zu stark verschmälert, einzelne lang gestielte auch länglich u. schmal u. eine lanzettförmig sie sind 1 1/4 - 1 1/2" breit, mit der oft langgezogenen Endspitze bis 3" lang, glatt, stark u. die unterhalb etwas wollig,

http://rcin.org.pl

Neigung: oder auch nur an der Spitze gesägt, auch
ganzrandig, am Rande einigemal wellenför-
mig, Spitze meist nach unten oder etwas seit-
wärts gedreht. Die Fläche des Blattes ist etwas
rauh u. uneben, auch nicht sehr glänzend, das Ge-
ader(?) aber ziemlich stark gezeichnet; der Stiel
dünn, [illegible] bis 2 1/4" lang. —
Blüthenknospen dick, kurz kegelförmig, stumpf
gespitzt, kastanienbraun, oft etwas wollig.
Sommerzweige oft bis zur Hälfte herab wollig,
dunkelolivengrün, auf der Sonnenseite graubräunlich,
schmutzig oder gelblich weiß, etwas warzig
punktiert. —



K. XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord: 1. a. Hartfleischige

No. 236. Die Veldenzer-birne. ++ Winter, Küche.

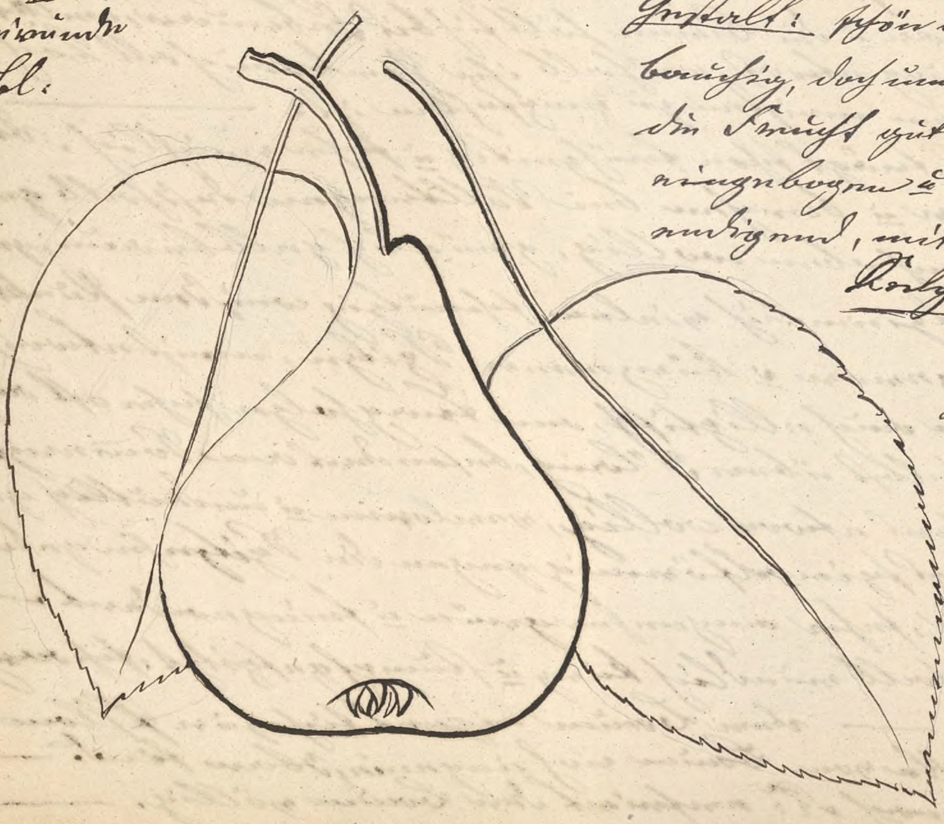
Le Gros Rousselet d'hyver. Säullingerbirne. —

D: III. 2. 3.

J: II. 3.

mürbende

Lbl:



Gestalt: schön abgerundet u. rein birnförmig, sehr bauchig, doch um den Kelch glatt abgerundet, so daß die Frucht gut aufsteht, nach dem Stiele zu stark eingebogen u. mit kegelförmiger, stumpfer Spitze endigend, mittelgroß 2" breit, 2½ hoch. —

Kelch: halboffen, hornartig, kurzblättrig, mehr o. weniger tief eingesenkt. —

Stiel: 1" lang, holzig u. stark, oben auf, nicht eingesenkt, doch neben einem Höcker u. deshalb schief.

Schale: hellgrün, später gelb auf der Sonnenseite mit starkem Blutroth in den streifen Carminroth gewaschen u. mit vielen dunkelgrünen u. im Roth hellgrünen Punkten auch öfters stellenweise dünn braungelb berostet. —

Fleisch: weiß, feinkörnig, etwas rübenartig, manchmal sehr zusammenziehend; bei dem etwas grünfleischig u. angenehm süß. ——

Kernhaus: klein u. geschlossen, die Kerne färben sich erst spät völlig braun.

Reife u. Nutzung: meist im Okt. u. Novemb. bis in den Winter, mitunter bei guter Behandlung, bis gegen den Frühling; eignet sich vorzüglich zum Mosten u. Schnitzen u. ist auch zum Rohgenuß dem Landmann nicht unangenehm. —— Die Kerne färben sich erst im Januar u. die Birne hält sich bis Februar; welkt aber bei zu langer Aufbewahrung etwas, weshalb ihr Gebrauch als Kochbirne von 10ten bis durch Januar, am meisten zu empfehlen ist. ——

Baum: wächst sehr rasch empor, trägt schon frühzeitig u. sehr reichlich; die Äste stehen stark aufeinander u. biegen sich bei Volltragen deshalb gern nach ab; — Sommerzweige noch oben wollig, gewöhnlich gelbbraun, gegen über stark rothbraun, mit ziemlich vielen schmutzig weißen Punkten. Blätter sind eirund, mit längerer u. kürzerer Spitze, meist etwas herzförmig, an Sommerzweigen auch elliptisch, an Fruchtholz, sehr oft auch rundlich; 1¾–2¼" breit, 2 bis selbst über 3" lang, besonders an Sommerzweigen oft sehr groß, unterhalb öfters etwas wollig, gewellt u. undeutlich gesägt; oft ganzrandig, meist etwas schiefförmig gegen die Spitzen hin gekräuselt u. am Rande wellenförmig, sehr angenehm grün u. freigewendet. — Blüthenknospen mittelgroß, fast rundlich kurz u. stumpfgespitzt, schwarzbraun, oft etwas silberhäutig. —— Der Baum eignet sich zur Pflanzung an Straßen, weil die Früchte vom Baum nicht genießbar sind. ——

Bei 26° Kälte nach R: erfriert der Baum völlig. ——

K. V. Längliche Winter=Tafelbirnen; Ord. 1. b. Zartfleischige.

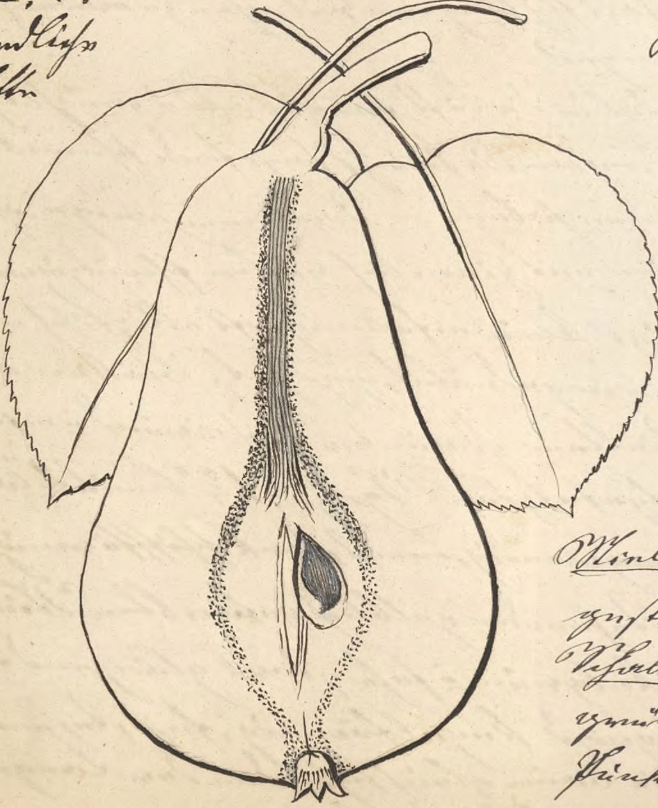
No. 237. Erzherzog Carls Winterbirne. ** H.– Winter

Charles d'Autriche.

D: I. 3. 3.

J: I. 3.

rundliche Lotte



Gestalt: abgestumpft kegelförmig, ähnlich der St. Germain u. guten Louise, hochbauchig u. an dem Kelch halbkugelförmig, doch oft so, daß sie nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiele zu auf einer Seite oft stark eingebogen u. mit dicker abgestumpfter Kegelspitze nach der Seite der Einbiegung hin öfters gekrümmt, endigend. 2½" breit u. 3–3½" lang. —

Kelch: hartschalig, spitzblättrig, ziemlich offen, seicht=flach, oft in etwas Falten, die bisweilen als Erhabenheiten über den Bauch fortlaufen. —

Stiel: stark, oft fleischig, ½ selten ¾" lang, obenauf wie eingesteckt, häufig neben einem Fleischwulste. —

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb oder gelblichgrün, bisweilen erdartig geröthet, mit zahlreichen Punkten u. zuweilen etwas Rost. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: fein, saftreich, weiß, butterhaft, von angenehmem fein erhabenem Geschmack, durch etwas feinen Säure pikant sonderlich süß ist. ——— ähnlich dem der Guten Luise. ——

Kernhaus: hohlachsig, klein, Kammern enge, mit nur wenigen vollkommenen Kernen, die schwarzbraun, lang u spitz sind u einen kleinen Höcker haben. ——

Reifzeit u Nutzung: reift Ende 8ber oder Anfang 9ber, hält sich länger gut, ohne zu erweichen. Ist eine recht gute schöne Tafelfrucht des Iten Ranges. ——

Baum: wächst gut, ziemlich groß, geht fast pyramidal in die Luft, trägt bald u reichlich, selbst in ungünstigen Jahren; will warmen Stand, indem die Frucht sonst harte schmecken, u will auch der Blüthe zum Fruchtansatz Wärme haben. — Sommerzweige, grünlich graubraun, sonnenwärts etwas trüberothbraun mit ziemlich vielen schmutzigweißlichen feinen Punkten. — Blätter des Sommerzweigs klein eiförmig, oft elliptisch, mit kurz aufgesetzten Spitzen, flach u spitz, oft nur wie angedeutet, gezahnt. Blätter des Fruchtholzes dagegen rundlich, die länger gestielten dermaßen auch eirund u eiförmig, meist etwas herzförmig, mit kurzen aufgesetzten Spitzen, 1¾" breit, 2" lang, glatt, undeutlich u stumpf gesägt, bisweilen ganzrandig, meist stark schiffförmig u sichelförmig, überhängt gegen den gerade aufstehenden gelblich gefärbten Stiel meist stark rechtwinkelig gekrümmt, sehr dunkelgrün u sehr stark glänzend. Stiel ¾"–1¼" lang. — Blüthenknospen ziemlich groß kugelförmig, fast stechend spitz, dunkelbraun. ——— Ns. die Frucht, wie Baum gleichen sehr dem der Langen grünen Winterbirne. ——

K. X. Rundliche Herbst=Wirthschaftsbirnen. Ord: 1. a. Hartfleischigen.

No. 238. Die Zucker Herrn. †. Herbst. (: alte französische Sorte :)

Messire=Jean

D: III. 2. 2.

J. II, 2.

mindere.

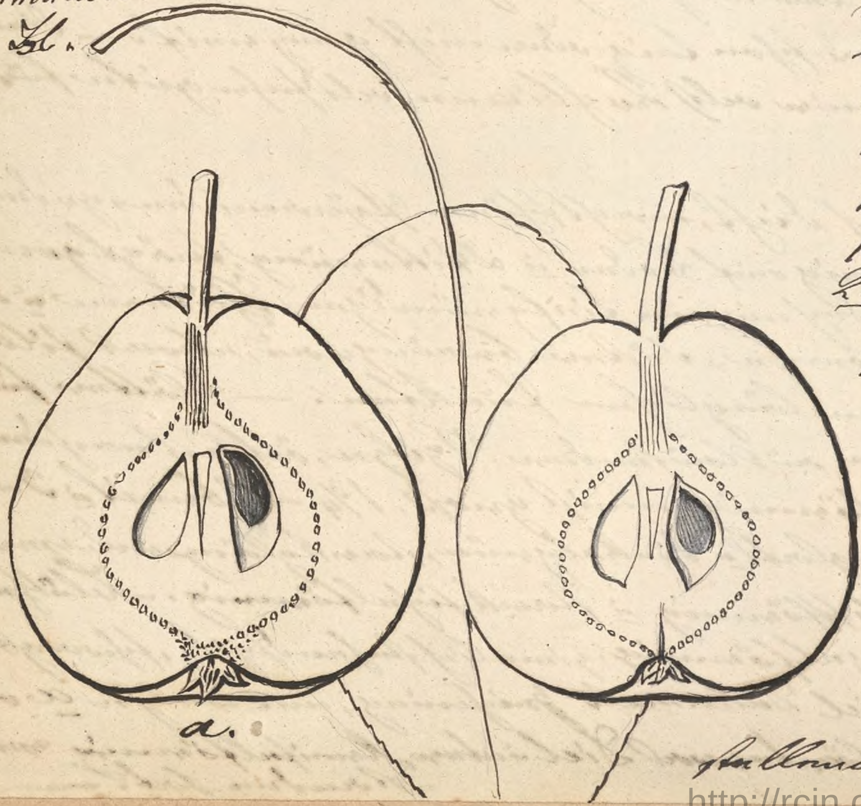
Lb.

Gestalt: meist kreiselförmig, die Mutter der kreiselförmigen Früchte, oft beulig u. uneben, der starke Bauch nach dem Stiele zu etwas eingebogen u. mit kurzer dicker Spitze endigend, 2" 1''' breit u. hoch, selten um ½" größer u. niedriger, so beschreibt sie Diel.

Kelch: kurz= u. breitblättrig, oft klein, halboffen, meist tief, doch bisweilen auch flachstehend u. in beulenartigen Erhöhungen. —

Stiel: ziemlich stark, holzig, bis 2½ Zoll lang, in Höckern oft schief —

Schale: stark, etwas rauh, trübgrün, später gelblichgrün, doch fast ringsum fein, graubraune berostet stellenweise auch ganz dick stark mit Rost überdeckt



a.

Fleisch: schön weiß, oft gelblich- u. schwach grünlichweiß, feinkörnig, abknackend oder weichend von erhabenem Zuckergeschmack, doch oft nur von süßem nicht unangenehmen Geschmack. ——

Kernhaus: mit starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig. Samenkammern groß, mit vollkommenen großen hellbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im 9ber den wahren Zeitpunkt der Reife genau treffend ist schwer zu finden, - entweder schon teig oder nicht ganz reif. — Dient übrigens auch in Frankreich jetzt nur als Kochbirne, als sehr gute für 9ber. ——

Baum: wächst sehr stark, belaubt sich dicht, macht schöne Pyramiden, gedeiht besonders gut auf Quitte, ist eigensinnig auf Boden u. Witterung, trägt gern, ist gesund, gedeiht auf dem Felde, jedoch nur in tiefgründigen Thälern u. auf dem flachen Lande. — Sommerzweige, düster braungrau, etwas silberhäutig, mit vielen schmutzigweißen länglichen Punkten. — Blätter sind länglich eirund, mit oft sehr langer auslaufender Spitze, öfters nach dem Stiele zu keilförmig, selten herzförmig, meist groß, 1¾ - 2" breit u. 3-4 ¼" lang, gewellt wollig, im Alter glatt u. dunkelgrün, stark glänzend, gezahnt gesägt, oft fast ganzrandig, schiffförmig u. stark sichelförmig. — Blüthenknospen zur Zeit nicht so groß, kugelförmig, ziemlich schwach spitz, schwarzbraun

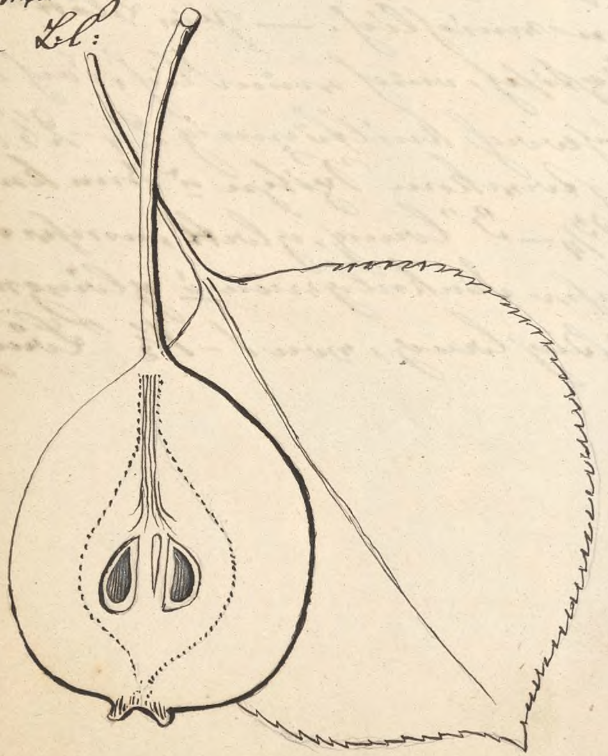
*) Hiernach wissen wir also, da Diel Duhamels Zeichnung, mit welcher er aber ganz stimmt, als sehr getreu erklärte, was Diel unter „kreiselförmig" verstanden hat! ——

http://rcin.org.pl

K. X (IX) Rundliche Herbst = Wirthschaftsbirne. Ord: 2. a. Herbstkrischig

No 239. Die Eichelbirne. ++ Most. Herbst. Winter.

D: III. 2. 2.
J: V. 2.
[illegible]
sehr Ll:



<u>Gestalt</u>: Dr Liegel hat die Zeichnung selbst entworfen, beschreibt die Birne als klein von Farbe grün, in der Gestalt sich der Eiform nähernd. ——

<u>Kelch</u>: kurzblättrig, offen, niederliegend, flachstehend. ——

<u>Stiel</u>: auffällig lang, dünn, aber stark u. holzig, obenauf. ——

<u>Schale</u>: grün

<u>Fleisch</u>: körnlich, fest u. rübenartig, im frischen Zustande nicht zu genießen —

<u>Kernhaus</u>: wie oben gezeichnet. ——

<u>Reife u. Nutzung</u>: die Reife tritt später 8ber u. Nov. ein, u. ist diese vortheilhaft zum Eingemachten

des Mostes, wozu sie am meisten benutzt wird. Sie wird aber auch im trockenen Zustande häufig gegessen, indem sie sich lange gut u. fast erhält, so daß sie noch im Winter vielfach auf die Märkte gebracht wird.

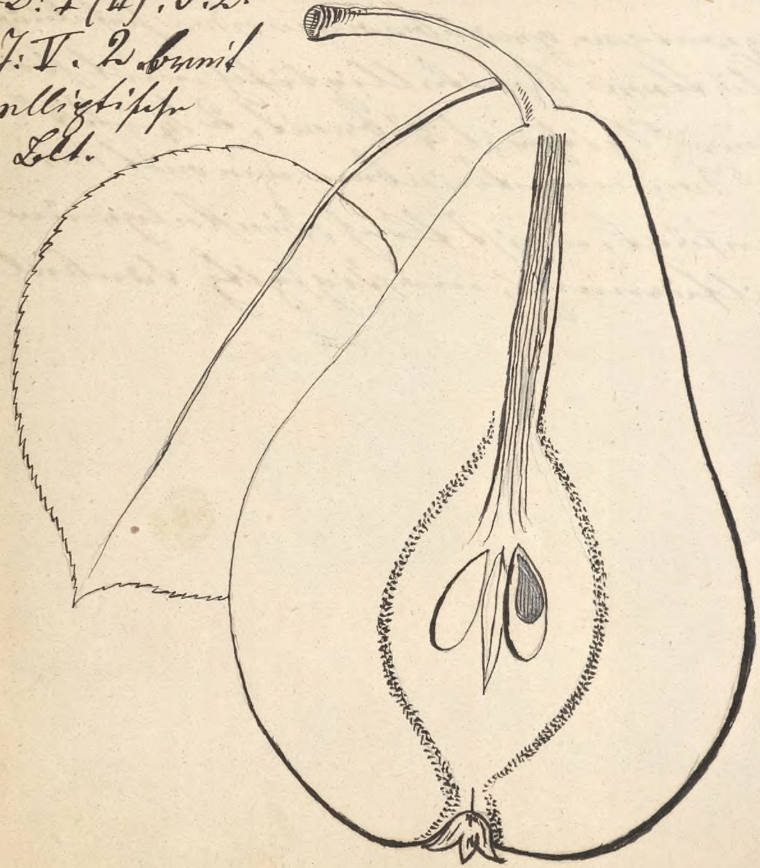
Baum: wächst stark, wird groß, baut sich schön pyramidal, gedeiht überall u. trägt ein Jahr um das andere reichlich. — Die Blätter des Fruchtholzes, sind groß, schön breit elliptisch, auch rundlich, doch immer nach dem Stiele zu, wenn auch nur schwach keilförmig 2¼–2½" breit mit der meist vortretenden oft langen u. starken Spitze u. dem keilförmigen Ansatz nach dem Stiele zu 2¾–3" lang, glatt, mehr oder weniger scharfgesägt, wie es scheint, sehr dunkelgrün u. glänzend, feingeädert. — Der Blattstiel ist mäßig lang, von 1–1½" Länge.

K III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1 (2) 6. Zartfleischige.

No. 240. Pastorenbirne. *+ als Wirthschaftsb. als Tafelbirne

Belle Andréine, Pater notte. Bon Papa.

D: I (II). 3.2.
J: V. 2. breit elliptische Lbl.



Gestalt: pyramidal, sehr länglich, stumpfspitz, groß oder sehr groß. $2\frac{2}{3}$" breit $3\frac{3}{4}$" hoch, öfters bedeutend größer. —

Kelch: langblättrig, sternförmig, oft auch unvollkommen, offen, flach, bisweilen seicht stehend. —

Stiel: holzig, auf einem Höckerchen etwas seitwärts seicht stehend. —

Schale: glatt, grün, später gelb, bisweilen mit schwachem Rothe an der Sonnenseite u. mit feinen, im Rothe auch gröberen Punkten, auch mit etwas Rost besonders nach dem Kelche hin. —

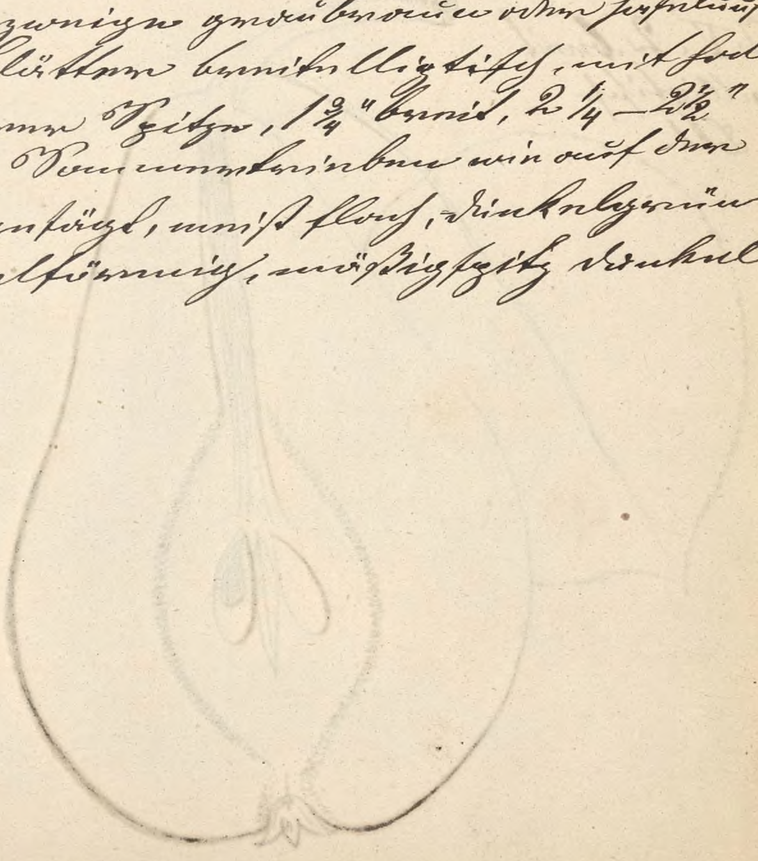
Fleisch: weiß, etwas gröblich, doch sehr saftig, ziemlich schmelzend, süß u. von angenehmem gewürztem Geschmack. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: verhältnißmäßig klein. Fächer muschelförmig, mit wenigen, meist unvollkommenen, länglichen gelbbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift im 9ber bis 10ber hinein u. hält sich bis März. ist eine Kochbirne. ——

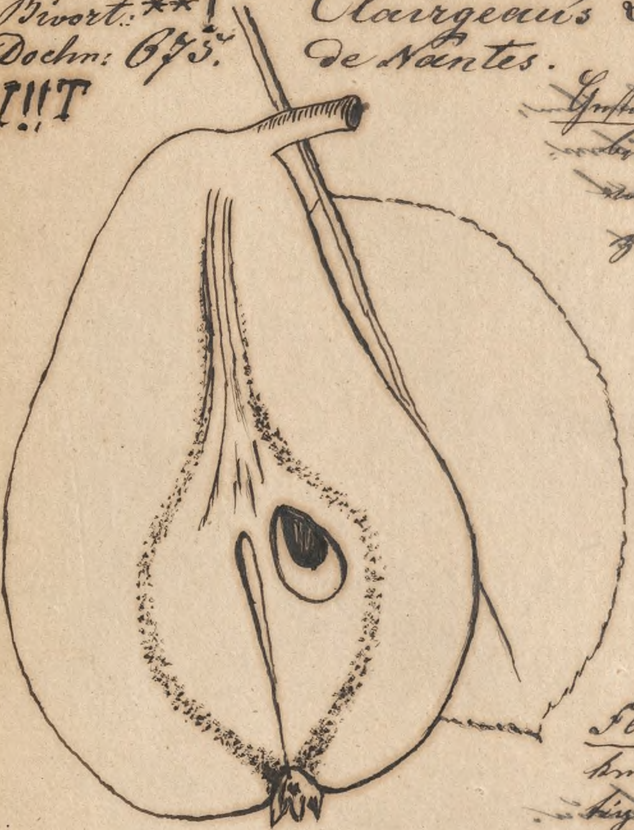
Baum: sehr tragbar. — Sommerzweige graubraun oder hellbraun braun fein röthlich punktirt. — Blätter breitelliptisch, mit halb aufgesetzter längerer oder kürzerer Spitze, 1¾" breit, 2¼–2½" lang, auch oval u. eiförmig, an den Sommertrieben wie auf der Abbildung, oft rundlich, glatt, feingesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig stark dunkelbraun. ——



No: 241. **K. III.** Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 1. b. Mürbfleischige. D: I. 3. 2. J: IV. 2 ...

Bivort: ** !
Dochn: 675.
I!!T

Clairgeau's Butterbirne, Beurré Clairgeau. Clairgeau de Nantes.



~~Gestalt: Bivort schildert sie als gewöhnlich kreiselförmig birnförmig, meist auf einer Seite etwas gekrümmt u. bauchig [illegible], oft aber auch einer rundlich ungleichmäßig abgestumpft, zugespitzt. 2¾ – 3" breit, 3½ – 4" hoch u. bis über 1 ℔ [illegible] schwer.~~

~~Kelch: blättrig, hornartig, weit offen, oft ungleichmäßig, in [illegible] u. weiten schüsselförmigen Einsenkung, oft mit einigen fortlaufenden Beulen umgeben.~~

~~Stiel: sehr stark, holzig u. auch fleischig ½" lang, [illegible] auf [illegible] Vertiefung steht schief u. in einem Winkel [illegible] wegen einer Wulst.~~

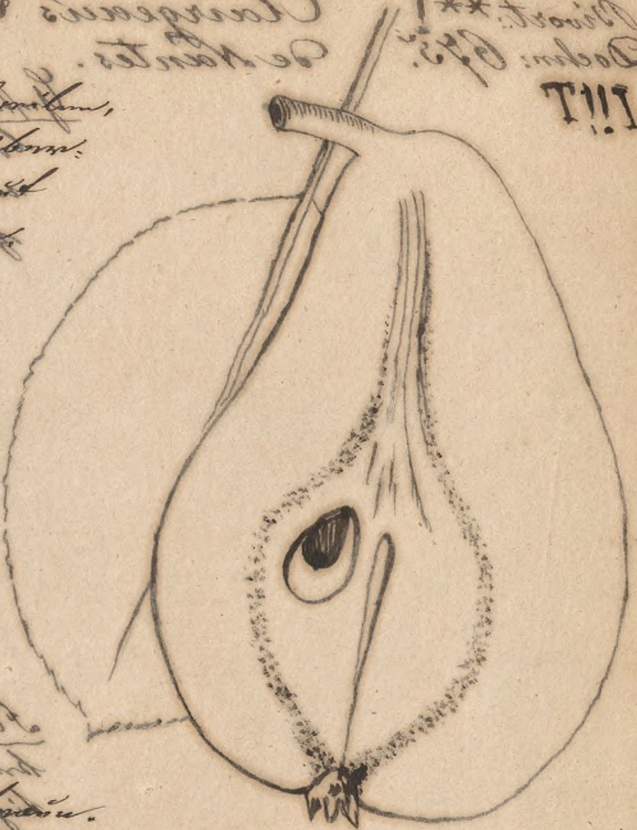
~~Schale: grün später goldgelb, [illegible] bräunlich gewaschen mit [illegible] Flecken u. [illegible] Punkten [illegible], besonders um Kelch u. Stiel, mit zusammenhängenden oft scharf abgegrenzten Rost.~~

~~Fleisch: weiß fein, schmelzend, butterig, saftvoll, stark gezuckert u. sehr angenehm gewürzt. Darf aber nicht zu frühzeitig gebrochen werden.~~

~~Kernhaus: mit ziemlich viel Steinchen umgeben, geschlossen,~~ Kammern muschelförmig mit vollkommenen braunen K. mit ~~[illegible] kleinen Häkchen [illegible]~~ Kernart. Bei den auf Quitte erzogenen Früchten vermehren sich die steinigten Concretionen um das Kernhaus herum u. werden dann auch im Fleische gefunden u. beeinträchtigen die Güte derselben.

http://rcin.org.pl

Reifzeit: die Birne reift gegen Anfang 9br und ist bei kühler
Luft aufbewahrt, noch im Januar geniessbar; wird übri-
gens nicht leicht teig. Baum wächst, damit die Früchte gut
gerathen, bei Erziehung am östlichen u. niedrigen Spalier u.
... für warmen Lagen am ... zu empfehlen ist.
Zu weitläufiger Ausbildung ist sie eine Tafelfrucht
I Ranges u. erhielt 1851 in Paris durch J. ...
Baum: treibt ziemlich starke, schöne Verzweigung
... ist aber sehr einfach zu ..., als ... in jeder
Form u. auf jeder Unterlage gut fort u. halten die Leder-
... schnell wachsen u. bald tragen.
Blätter: elliptisch 1¾–2" breit, mit der ... in
auslaufender, halb ausgespitzter Spitze; die bald
länger, bald kürzer ist, bis 2¾" lang, glatt, fein
etwas stumpf gezahnt u. gesägt, etwas gekräuselt u. schiff-
förmig gebogen (Blattstiel röthlich ...).
Blüthenknospen: dick, kugelförmig, zugespitzt dunkelbraun.
Sommerzweige: röthlich braun, an der Sonnenseite lebhafter
gefärbt, am Ende ...



K.V. (VI) Längliche Winter-Tafelbirne. Ord: 2.b. Mürbfleischige.

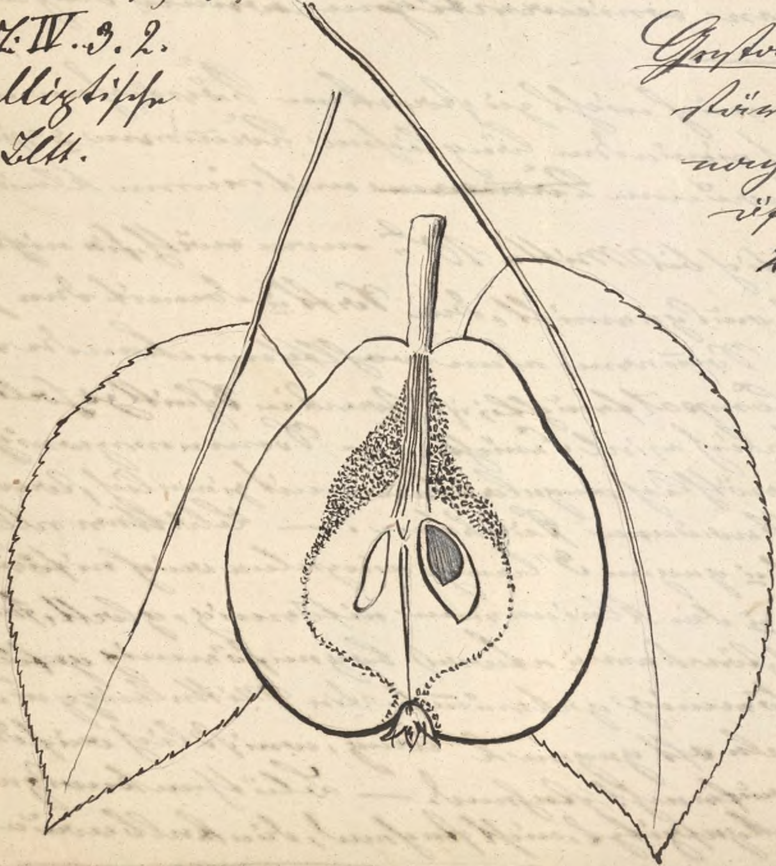
No 242. Die Seutin's-Birne **†. Winter oft Herbst.

Poire Seutin. —

D: II. 3(2) 3(2).

J: IV. 3. 2.

elliptische Blt.



Gestalt: kreiselförmig, aber oft auch stärker, als die Zeichnung zeigt, abgestumpft nach dem Stiele zu bis beinahe spitz; auch öfters aber auch stumpfspitz endend. 2–2 1/8" breit u. meist ebenso hoch. —

Kelch: meist hornblättrig, hornartig, offen, flach- oder auch etwas tiefer eingesenkt, oft mit etwas Beulen umgeben. —

Stiel: meist kurz, holzig, gelbbraun, obenauf, wie eingedrückt oder schwach gekrümmt. —

Schale: glatt, grün, später gelb mit feinen bräunlichen Punkten u. etwas Rost, besonders um Kelch u. Stiel, bisweilen auch mit einem Anflug von

flammigem oder auch etwas streifigem Roth. ——
Fleisch: weiß, halbfein, nicht zu saftreich, halbschmelzend u. rauschend,
bisweilen in günstigen Böden, auch schmelzend, von angenehmem
weinig süßen, durch etwas feine Säure unterstützten, wenn auch nur
schwach gewürztem Geschmack. ——
Kernhaus: mit ziemlich weiten, wenn auch nicht zu starken Körnchen um-
geben, nicht u. nur schwach hohlachsig, mit runden länglichen Kammern u. vie-
len meist vollkommenen schwärzlich braunen ~~Kernen~~ mit einem kleinen
Höcker versehenen Kernen. ——
Reife u. Nutzung: reift im 9ber u. hält sich bis Mitte 10ber, man möchte sie nicht
zu lange aufzuheben, weil sie zu stark ausgemehlt den Saft u. damit den Ge-
schmack verlieren. —— Ist in guten Böden eine wohlschmeckende Ta-
felfrucht, taugt immer noch eine gute Compotfrucht; ist stark in Schnitt zu halten.
Baum: wächst kräftig u. liefert fast jährlich viel Früchte. — Sommerzweige
gewöhnlich gelbbraun, an der Sonnenseite röthlich angelaufen, mit ziemlich starken
fast warzigen, schmutzigweißen u. gelbbraunen Punkten. — Blätter ellip-
tisch, oft auch fast breitelliptisch, 1½" breit u. gegen 3" lang; einzelne auch eiförmig
beim schwachem Triebe lanzettförmig u. die kleineren eiförmig, glatt, feiner
etwas stumpf gesägt, die größeren auch stärker u. etwas bogenförmig gesägt
wenig tütenförmig, doch immer halbschalförmig gekrümmt. Die Mittelrippe des
Blattes stark in die Augen fallend. Stiele oft gegen 2" lang, weißlich auf der
obern Fläche oft röthlich gefärbt, meist aufrecht stehend. — Blüthenknospen
mittelgroß, kurz kegelförmig, oben stark zugespitzt, nicht stehend, dunkelbraun.

K. IV. Rundliche Herbst-Zwiebelbirne. Ord: 2.6. Mürbfleischige.

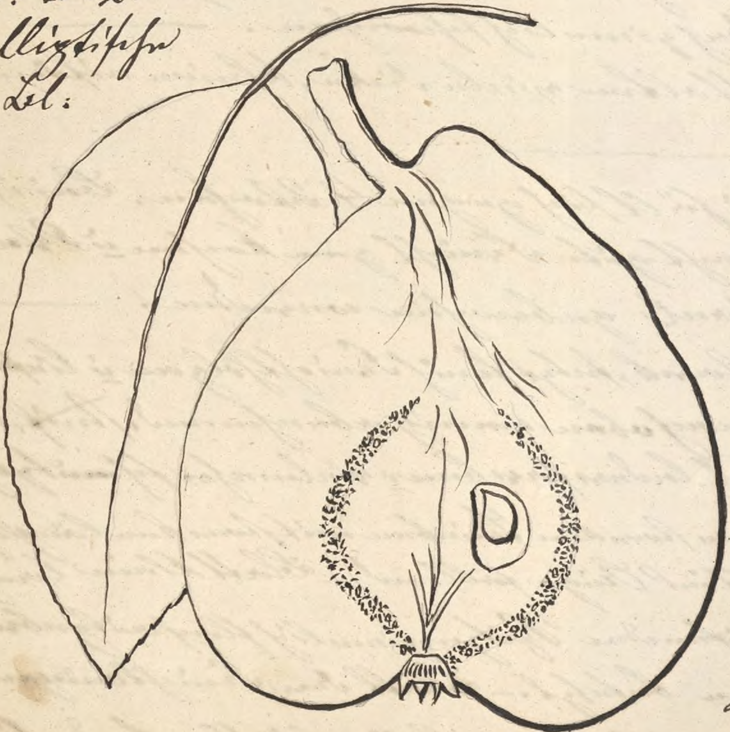
No. 243. Birnkönigin. ++ 9ber

D: III, 3. 2.

J: IV. 2.

elliptische Lbl:

Proche le Roi. i: ist eine schätzbare aber wenig bekannte Frucht.



Gestalt: länglich kreiselförmig, auf Hochstamm 2 1/4" breit u. 2 3/4" hoch auf Zwergbäume 2 3/4" breit u. stark 3" hoch. Der Bauch sitzt merklich nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach rund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie schnell ab, macht gewöhnlich auf einer Seite eine Einbiegung u. endigt mit einer mehr oder weniger langen Kegelspitze. ——

Kelch: kurz, hartschalig, weit offen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer, flacher Senkung. Ueber den Bauch laufen jedoch deutlich mehrere breite u. flache Erhabenheiten hin. ——

Stiel: ziemlich dick, 3/4" lang u. durch die in einer Fleischwulst übergehende Spitze der Frucht ganz zur Seite geschoben. ——

Schale: glatt, strohgelb u. schön hellgelb, in der Reife hochzitronengelb. Sonnenseite mit einem angenehmen durch die durchscheinende Grundfarbe gelbröthlichen Roth leicht überwaschen. Oft ist die Röthe mit punktirt aufgetragenen Punkten zahlreich verstärkend, fein. — Geruch fehlt. ——

Fleisch: gelblichweiß, saftvoll, etwas körnig, abknackend von angenehmen, sehr süßen, zimmtartigen Geschmack, doch ziemlich schwachem. ——

Kernhaus: klein, die engen Kammern enthalten viele dicke, kleine eiförmige Kerne. — Kelchröhren sehr flach. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im halben 9ber u. hält sich gegen 4 Wochen. Durch ihren starken Zuckergeschmack eine recht gute Frucht zum kochen u. Welken u. kann zugleich bald nach Michaeli gebrochen werden. ——

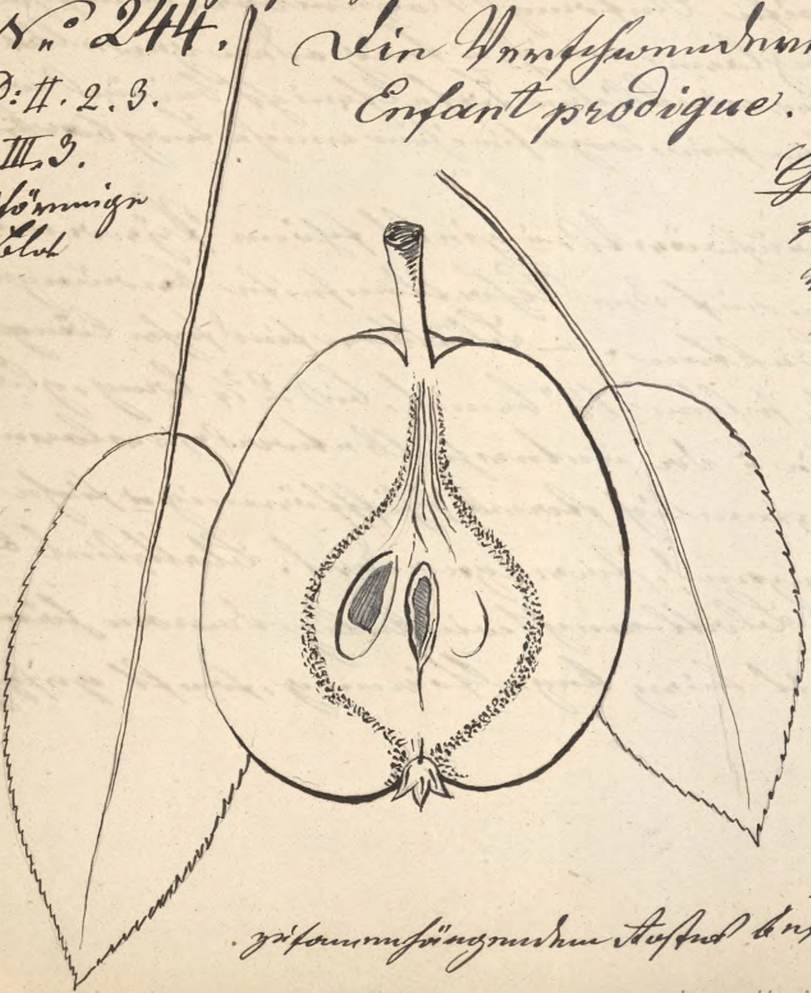
Baum: wächst lebhaft, belaubt sich nicht stark, setzt frühe Fruchtholz an u. liefert baldige Ernten. — Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, steif, wenig abnehmend, steif, wenig gekniet, dunkel ledernfarben u. violettbraun schmutzig braun, mit matten Silberhäutchen gefleckt, an starken Trieben mit starken länglichen, grauen u. gelben Punkten matt gezeichnet, nicht ins Auge fallend. — Blatt klein lang-eiförmig, oft elliptisch, mit schönen auslaufenden Spitzen ziemlich flach ausgebreitet, ganzrandig u. nur mit kleinen Zähnen besetzt. — Blatt der Fruchtaugen elliptisch u. langelliptisch, oft auch verkehrt eiförmig. Afterblätter fadenförmig. Augen klein, konisch, abstehend, stumpfspitzig. ——

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. a (b.) Mürbfleischige.

No 244. Die Verschwenderin † kaum *. Dittrich. (: erzogen v. Mons. :)

Enfant prodigue. Rousselet enfant prodigue. —

D: II. 2. 3.
J: III. 3.
eiförmiger Zelt



Gestalt: eirund, bisweilen kreisel=birn-förmig, die kleineren Früchte, wie sie beim Volltragen des Baumes oft vorkommen auch zwetschenartig. 2" 1''' breit u. 2" ½''' hoch. —

Kelch: offen, sternförmig, blättrig u. horn-artig, schwärzlich, in schwacher Vertiefung, oft etwas seitwärts stehend. —

Stiel: kurz, dick, fleischig, in einer kleinen Höhle u. obenauf, etwas schief unter einem Höcker. —

Schale: lichtgrasgrün, später matt=goldgelb mit grünen Stellen, ohne Röthe, mit vielen zimmtfarbenen feinen Pünktchen u. wenigen Figuren mehr o. weniger zusammenhängenden Rostes bekleidet im unreifen Zustande etwas düster aussehend. —

Fleisch: ziemlich trocken, süß, wenig gewürzt, teigig. —

Reife u. Nutzung: die eigentliche Reife Anfangs November, doch schon Ende Obr. wurden die meisten Exemplare weich u. teig oder gewelkt. Nur an einem Lebend dürfte sie zum wirklichen Tafelfrucht benutzt werden u. sonst nur als Kochfrucht zu benutzen sein, wozu sie ihre weiche Teigbarkeit empfiehlt. —

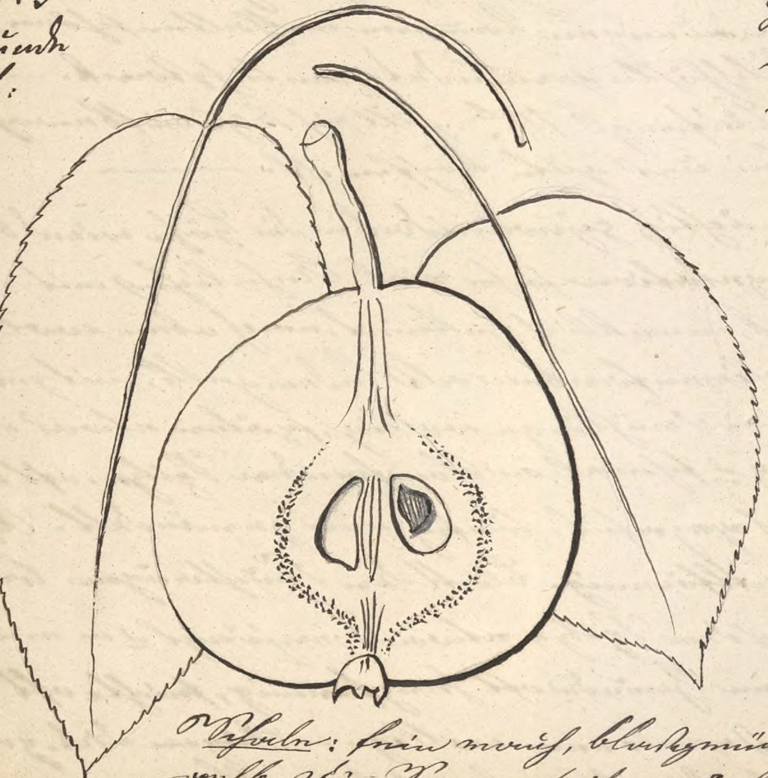
Baum: wächst gut, doch nicht sehr aufwärts u. giebt schöne Pyramiden. Sommerzweige trübrothbraun, auf der Schattenseite braungelb mit sehr feinen ockergelben Punkten. — Blätter sind sehr länglich eiförmig, fast lanzettförmig, 1/4 selten 1/2" breit, bis 2 3/4 lang, glatt mit auslaufender Spitze, nur hie u. da unterhalb etwas gewellen wollig, unregelmäßig feingesägt, ziemlich stark schiffförmig u. sichelförmig, etwas lichtgrün, doch glänzend, fein gerandet. Blattstiel bisweilen 2" lang, dünn u. steif, das Blatt rechtwinklig davon tragend. — Blüthenknospen zur Zeit kurz kegelförmig, sanft gespitzt kastanienbraun. —

K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1 (2.) b. Zartfleischige.

N.o 245. Graurunde Winterbergamotte. ††. Winter.

D: I (III) 2. 3.
J. II. 3
rundende Tl:

Bergamotte grise d'hyver.



Gestalt: meistens fast kugelförmig, doch oft nach dem Stiel stumpf, etwas zugespitzt; etwas höher als breit, so wie manche Früchte auch nach dem Kelche sich stumpf etwas zuspitzen u. nicht gut aufstehen können. Mehrere gemessene Früchte sind auf Hochstamm 2¼ – 2½" breit u. hoch; die mit etwas verhobener Spitze 2½" breit u. 3" hoch.

Kelch: hartschalig offen, sitzt wenig vertieft oft auch sternförmig obenauf, umgeben mit flachen Erhabenheiten, die auch über die Frucht sich breit hinziehen, einzelne verdrängen u. die Rundung oft verschieben.

Stiel: ziemlich stark, 1" lang, holzig, sitzt bald in kleinen Höhle, bald wie aufgesteckt u. ist mit Falten u. kleinen Fleischbeulen umgeben.

Schale: fein rauh, blaßgrün, in der Zeitigung grünlichgelb, zuletzt hell gelb. Die Sonnenseite zeigt oft Spuren von bräunlicher, verwaschener Röthe, die oft auch ganz fehlt. Endlich wird die Frucht besonders durch die zim-

http://rcin.org.pl

den starken, flechtenartigen braunen Punkten, womit die Schale übersät ist, wozu sich noch viele flechtenartig zusammenhängende Anflüge von in der Reife schmutzig grau-farbigen Roste gesellen. — Geruch schwach. —

Fleisch: etwas gelblich, angenehm weinsam, ziemlich fein, von süßem zuckerartigen zimmtartigen Geschmacke: Selbst bei späten Lagern wird es leicht schwelkend. —

Kernhaus: Länglich bildend den Kelch. Die geräumigen Kammern enthalten schön schwarzbraune lange vollkommene Kerne. Kelchhöhle gerundet, ziemlich stark. —

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 9br oder Anfangs 10br, hält sich kühl aufbewahrt gegen 3 Wochen, wo sie teig wird, bei uns gute Tafelfrucht. —

Baum: wächst kräftig u. gesund, geht zweigig pyramidal in die Höhe, wird bald u. sehr fruchtbar. Er hat in seiner Vegetation sehr viel Aehnlichkeit mit dem Franc real. Sommertriebe lang u. stark, merklich gekniet, nach oben wollig u. der ganze Trieb stark wollig, mehr olivenfarben als ledergelb, mit zerstreuten, aber starken Punkten. — Blatt im Frühlinge wollig, später etwas dünner mit Resten von Wolle, elliptisch mit lang u. schmal auslaufender Spitze, oft auch lang u. schmal eiförmig, gerundet u. flach gezahnt, häufig nur gerandelt. Aftenblätter pfriemenförmig oder sehr lanzettförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig (: eirund, Jahn :) oder langoval, nach der Spitze etwas verjüngt u. in eine lange Spitze auslaufend (: auslaufend :) am Grunde oft herzförmig, seicht- oft gar- kerbend, gezahnt, unterhalb sie u. der etwas geschlossen wollig. — Augen dick, geschwollen, kurz fast herzförmig, etwas abstehend, auf stark erhabenen Trägern. —

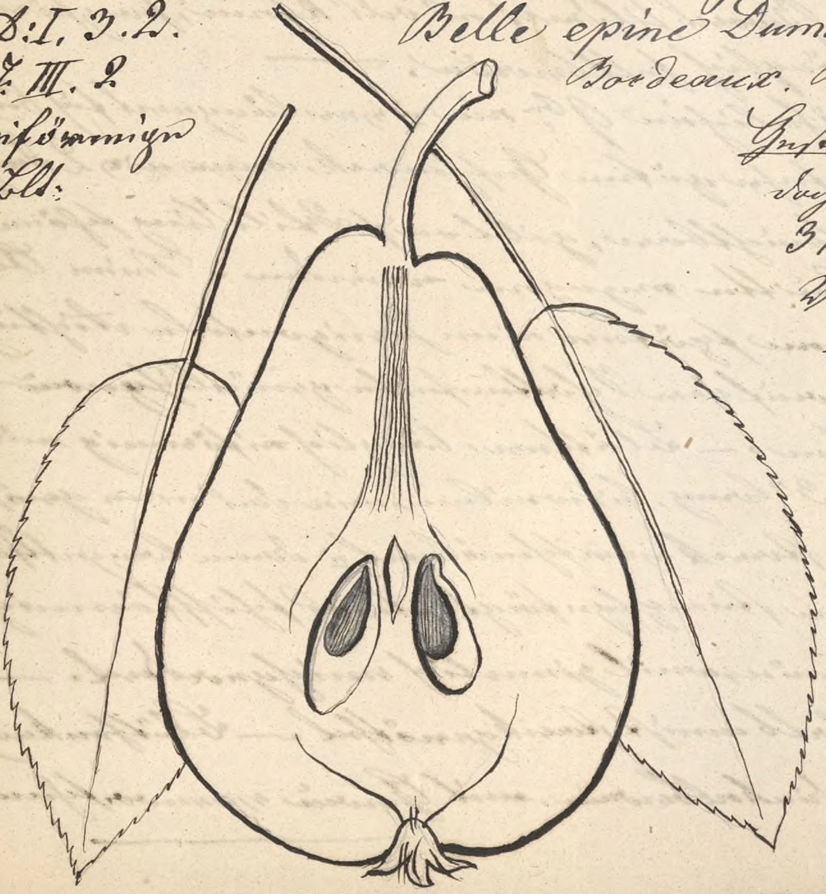
http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

N.o 246. Die Dumas Herbstdorn. * Herbst.

D: I. 3. 2.
J. III. 2.
eiförmige Bll:

Belle epine Dumas. Du Mas de Rochefort, duc de Bordeaux. Belle Epine de Limoges, Limousine. —



Gestalt: meist birnförmig stumpfspitz, doch auch bisweilen oval u. beulig. 2½" breit, 3¼" hoch, selten größer 2¾" breit u. 3¾" hoch. Von dem punktirten Sommerdorn, die an kurzästigen Bäumen ihr an Größe fast gleichkommt, unterscheidet sie sich, durch geringere Güte u. eine andere Vegetation. —

Kelch: klein aufrecht=wollig, oft blattlos, in geräumiger ziemlicher Einsenkung.

Stiel: 1" lang, ziemlich dick, holzig, braun, meist krumm, wenig vertieft u. oft etwas schief=stehend. —

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, später gelb, leicht roth verwaschen u. ebenso punktirt auf der Sonnenseite u. mit vielen

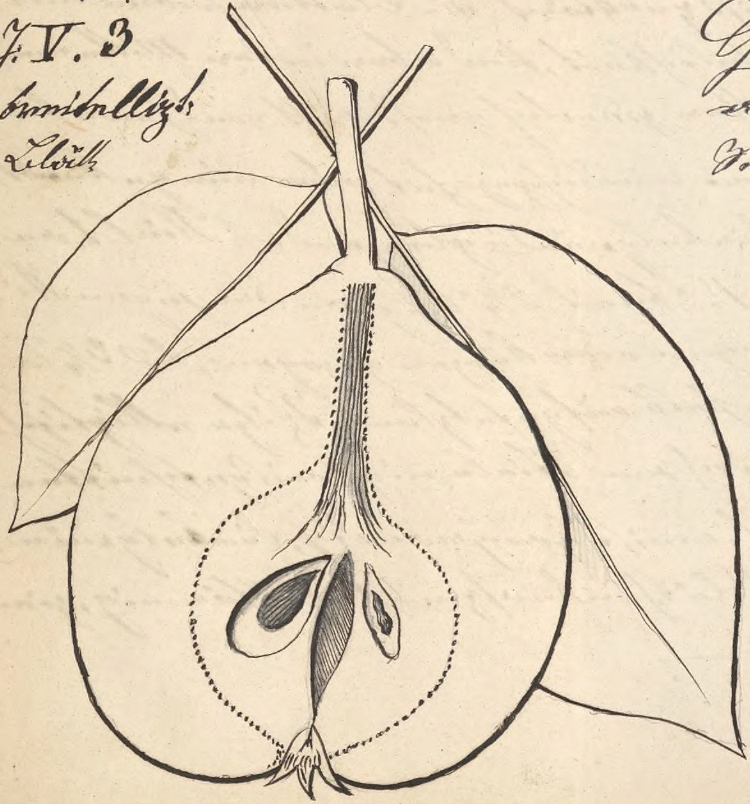
gewöhnlich grauen Punkten auf den übrigen Theilen der Oberfläche. —
Fleisch: gelblichweiß, halbfein, schmelzend, saftreich, gezuckert mit angenehmem doch schwachem Gewürz. —
Kernhaus: nach Lucas wie die Zeichnung; Bivort bildet es voll klein, herzförmig, die Kerne 4-6 an der Zahl, sehr länglich hellbraun. —
Reife u. Nutzung: die Reife tritt gewöhnlich im 9ber ein u. verlängert sich bisweilen bis Januar. Die Frucht von sehr gutem Geschmack, wenn auch 2ten Rang.
Baum: wächst ziemlich lebhaft u. ist fruchtbar, gibt auf Wildling schöne Pyramiden, kann aber auch auf Quitte angezogen werden. Seine Anfangs aufstrebenden Äste nehmen später eine horizontale Richtung an. — Sommerzweige rothbraun, auf der Schattenseite gewöhnlich grau mit grauen oder röthlichen Punkten. — Blätter: länglich eiförmig mit auslaufender Spitze, bis 1½" breit u. 3" lang, bisweilen, wie das eine größere mitabgebildete Blatt am Stiele stark verschmälert u. dann lanzettförmig, glatt, meist ziemlich stark, oben stumpf gesägt, etwas schiffförmig u. sichelförmig, nicht sehr dunkelgrün, weil ziemlich aufgerichtet. — Stiel bis 2" lang, sehr dünn, oberhalb meist starkgeröthet. — Blüthenknospen mittelgroß, oval zugespitzt, dunkelbraun, mit Grau gemischt.

K. IV (VI) Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 1 (2) a. Zartfleischige.

No. 247. Henriette Bouvier (: von S. Bouvier ein Sämling) ** h — Dittrich

Poire Henriette-Bouvier.

D: I. 2. 3.
J. V. 3
kreiselförmig:
Zelöth



Gestalt: kreiselförmig, mittelgroß, am Bauche abgeplattet, 2½ – 3" breit u. ebenso hoch, die eine Seite mehr bauchig als die andere. ——

Kelch: sehr klein, oft fast blattlos, hornartig, flach eingesenkt, oft so stark durch gedrückt, daß nur Spuren von ihm sichtbar bleiben. ——

Stiel: dünn, holzig, braun, 1¼" lang, oben auf oder etwas vertieft, in Fleischringeln. ——

Schale: mattgrün, grünbraun, welche braunrostartig, an der Sonnenseite schwach bräunlich, trübe marmoriert, mit angeflogen, oder schwach geröthet.

Fleisch: weiß, halbfein, halb schmelzend, saftvoll, gezuckert, u. angenehm gewürzt.

Kernhaus: wie die Zeichnung. Kerne vollständig, hellbraun. —— der [illegible].

Reife u. Nutzung: meist im 9ber bis Januar, eine sehr gute Frucht I. Ranges. —

Baum: schön u. ziemlich lebhaft wachsend, sehr fruchtbar (mittelgroß) u. macht eine hübsche Py-
ramide. — Sommerzweige: durch Längsstreifen von Knospe zur Knospe etwas kantig, grün-
lichbraun, oberhalb rothbraun, schmutzigweiß punktirt. — die Blätter haben mit
denen der Bouvier Bourgmestre viel Aehnlichkeit, sind oben u. der Mitte meist
breiter, auch stärker keilförmig. — Blätter ziemlich groß, dick, von schöner be-
spitzt oval, ganzrandig, selten gezahnt u. dann rundlich gezahnt oder eingekerbt,
flach, wellenförmig, bisweilen gekräuselt, dunkelgrün u. glänzend. — Stiel 1, an
dem Tragholze 2" lang etwas röthlich u. wollig, 1½" breit, 2¼" lang, an den jugendli-
chen Loden breiter, oft fast bis 2" breit, länger oder kürzer gezogen, bis 3¼" lang,
so daß das Blatt mit seiner ziemlich langen halbaufgesetzten Spitze elliptisch
oder auch eirund, fast etwas herzförmig, doch am Stiele nicht ausgeschnitten
sondern etwas keilförmig erscheint, glatt, meist ganzrandig, dunkelgrün u.
glänzend; Blattstiel 1" — 1½" lang. — Blüthenknospen kugelförmig, ziem-
lich stark zugespitzt, kastanienbraun. —

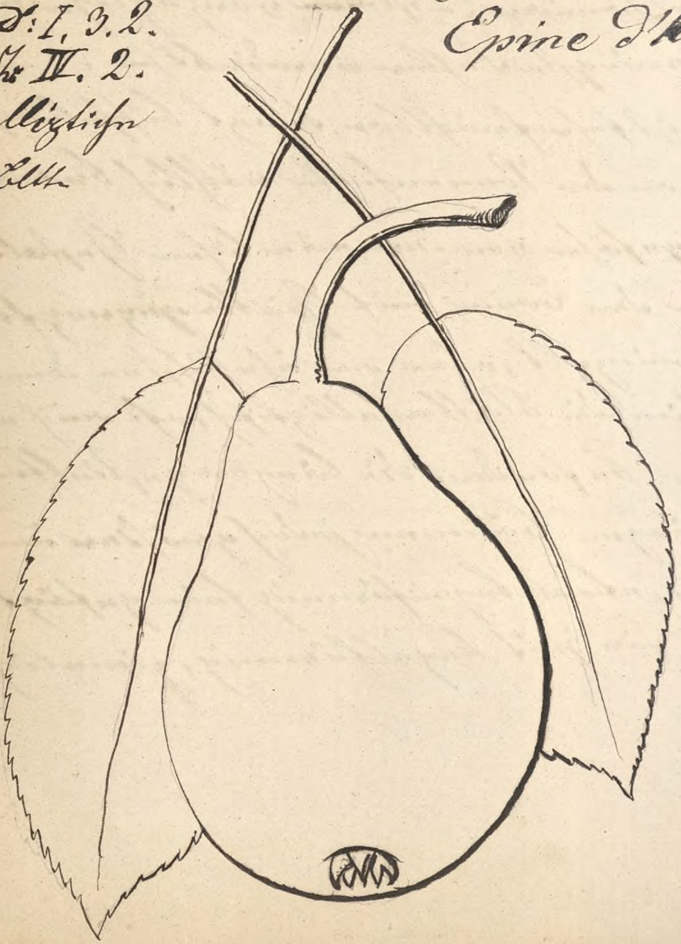
http://rcin.org.pl

K.V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ordn: 1. b. Zartfleischige.

N°: 248. Der Winterdorn. ** Herbst – Winter.

Epine d'hiver. Espine Rose d'hiver. Espine ovale.

Dl: I, 3.2.
Jr IV. 2.
elliptische
Bltt.



Gestalt: etwas breit kegelförmig, oft nur breit erscheinend, um den Kelch glatt abgerundet und nach oben mit oder ohne Einbiegung mit kurzer, dicker kegelförmiger Spitze endigend, 2½" breit u. 2¼ – fast 3" lang. —

Kelch: klein, offen, bald seicht, bald tiefer eingesenkt, oft auch flachstehend. —

Stiel: ziemlich stark, bis 2" lang, obenauf wie eingesteckt, meist etwas gekrümmt. —

Schale: glatt, etwas geschmeidig, schön grün, auch später kaum etwas gelblich, ohne Röthe, mit etwas sehr feinen grauen Punkten u. Rostanflügen um den Kelch. —

Fleisch: fein, gewürzvoll, mattweiß, saftvoll, butterhaft, von erhabenem zuckerartigen Geschmack, etwas dem der Pfirsiche gleich. —

http://rcin.org.pl

Kernhaus: geschlossen. Kammern geräumig; halb herzförmig mit der Spitze nach unten mit vollkommenen hellzimmtfarbigen Kernen. —

Reife u. Nutzung: meist 9br u. 10br auch oft erst im Januar. — ist eine vorzügliche Tafelfrucht, wenn sie richtig gewachsen ist, doch der geringste Fehler verändert sie. —

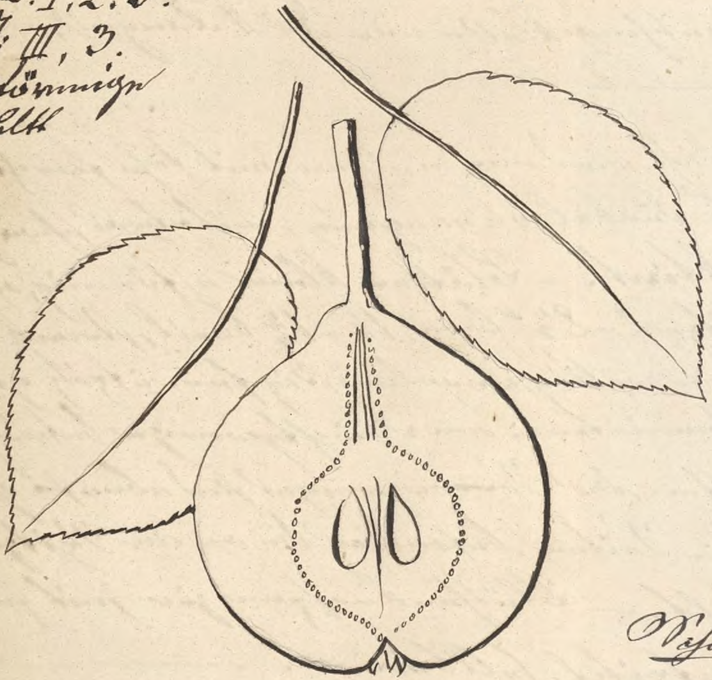
Baum: wächst nicht stark, belaubt sich aber schön, ist sehr fruchtbar, trägt büschelweise. Sommerzweige: dunkelolivengrün, nach oben u. an der Sonnenseite röthlich braun, gelblich oder weißlich punktirt. — Blätter sind ungefähr von der nämlichen Gestalt u. von der, als die der Sommer-Epine. — Wenn der Baum auf Quitte gepfropft ist, sind sie viel kleiner, am Rande etwas gerunzelt, aber am ähnlichsten denen des punktirten Sommerdorns; am gewöhnlichsten sind die Blätter elliptisch, oft auch eiförmig, mit meist auslaufender Spitze, ungleich, besonders die länger gestielten fast lanzettförmig, 1½" breit, bis 2½" lang, an jungen Bäumen jedoch größer und breiter u. eiförmig, glatt, ziemlich regelmäßig, etwas bogenförmig fein gesägt, etwas schiff= u. schalförmig. — Blüthenknospen zur Zeit kugelförmig, ziemlich stehend spitz, dunkelbraun. ——

K. VI. Rundliche Winter=Tafelbirnen. Ord. I. 6. Herbstbirnschnitzen.

No. 249. Wildling von Caissoy. **! Winter.

Bezy de Caissoy, Besi de Quessoy, Grosse Rousselette d'Anjou

D: I, 2, 3.
J: III, 3.
eiförmige Blätter



Gestalt: dickbauchig, eiförmig, mittelbauchig, so abnehmend nach dem Kelche als nach dem Stiele, bisweilen spitzer nach dem letzteren; nicht selten aber auch nach dem Kelche mehr abnehmend, 2" breit u. ebenso hoch u. nur etwas höher; baut sich auch öfters kreiselförmig u. bleibt überhaupt oft ziemlich klein.

Kelch: meist unverkümmert, weit offen, sternförmig, meist flach, oft sogar wie etwas über die Frucht ~~[illegible]~~ heraus geschoben.

Stiel: stark, dick, holzig, oft kurz, selten über 1" lang, ziemlich gerade in etwas flacher Beule.

Schale: fein rauh, stark, hellgrün, später aber etwas gelblichgrün, ohne Röthe, oft stark braun berostet u. eben so punktirt.

Fleisch: delicat, weißlich, fein, sehr saft- u. gewürzvoll, butterhaft, oft wird es selbst knackend, doch saftvoll u. gut gewürzt.

http://rcin.org.pl

Kernhaus: nicht hohlachsig, geschlossen, Kammern geräumig mit vielen vollkommenen starken zimmtfarbigen Kernen. ——

Reife u Nutzung: reift im 9ber u. 10ber, u Jänner, aber der Baum erfordert kraftvollen kühlen Boden, sonst bleibt die Frucht geschmacklos u nur des II Ranges, im geeigneten Boden wird sie vorzüglich. ——

Baum: wächst gemäßigt, belaubt sich schön u dicht, wird nach einiger Zeit sehr fruchtbar, trägt büschelweise. — Sommerzweige treib dunkel olivengrün, mit etwas schwärzlichem, oder gelbgrünlich, röthlichbraun punktirt. — Blätter klein, eiförmig, oft auch elliptisch, fast flach mit kurzer scharfer Spitze 2-2½" lang, 1½-1¾ breit, stark u lederartig; unten u selbst auch oben etwas fein wollig, ungleichmäßig fein u spitz gezahnt. Blattstiel meist kaum ½" lang. Blätter unten u am Fruchtzweige beträchtlich größer u stärker gezahnt u glatt. Die Blätter der Sommerzweige sind ebenso geformt, doch schön schärfer gezahnt u auf beiden Seiten, besonders die an den Spitzen deutlich wollig; beide sind eine Kurzgestalt. — Blüthenknospen zur Zeit sind kugelförmig, etwas länglich, nicht scharf gespitzt, hellbraun. ——

N: 250. Kleine / deutsche / Kürbisbirne. Diese Wirthschaftsbirne Bd. 2, 6. Herbstlänglich

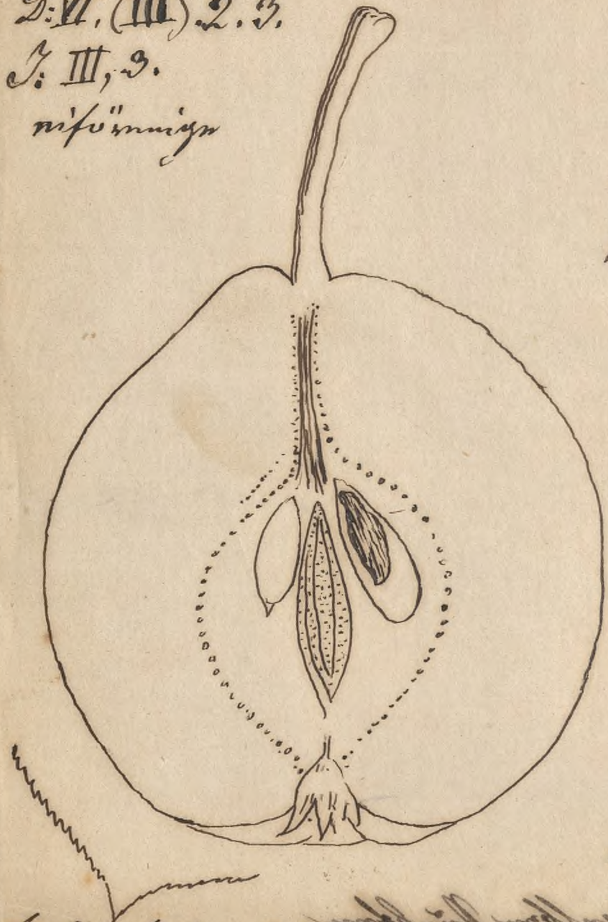
KXII. Katzenkopf. †† K! 2l.

Petit Catillac.

D: VI. (III) 2. 3.

J: III, 3.

eiförmige



etwas gezahnte kurze Spitze.

Gestalt: einem großen französischen Katzenkopf ganz ähnlich, dickbauchig kreiselförmig, nach dem Kelche zu mehr als nach dem Stiele abnehmend, oft etwas beulig u. ungleich, groß, doch immer kleiner als die Große K.: 2¾ bis 3" breit u. eben so hoch, bisweilen weniger breit und dann mehr länglich.

Kelch: ziemlich groß, hartschalig, meist hartschalig, halb offen u. offen mehr o. weniger eingesenkt, oft mit Beulen umgeben, die [illegible] fortlaufen, selten aber so stark als beim Großen K. hervortretend umgeben.

Stiel: dick u. stark, bis 1½" lang, graubraun, [illegible] oben auf

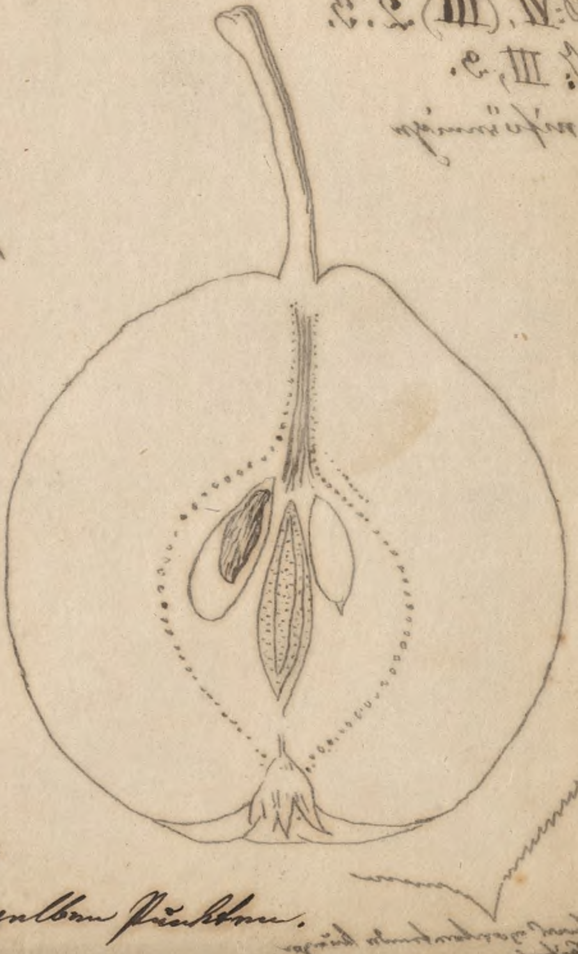
Schale: [illegible] wie beim großen K., [illegible] meist mit bräunlichem Rost; später citronengelb [illegible] mit vielen Punkten, die aber [illegible] meist undeutlicher, als beim Gr. K.; [illegible] mit etwas Rost, jedoch besonders nur um den Kelch. Die Schale des Kleinen Katzenk. ist im Allgemeinen doch mehr glatt u. glänzend.

Fleisch: weiß, [illegible] grobkörnig, aber [illegible] als an dem Großen, [illegible] u. [illegible] von etwas [illegible] Geschmack.

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnern umgeben, Achse stark hohl, mit [illegible] körnigen [illegible]. Kerne groß, länglich, braun, oft taub.

Reife und Nutzung: reift im November u. dauert gewöhnlich

bis Weihnachten, auch etwas länger, zu. Nach
dem [illegible] bemerkt hat, nach
[illegible] einige Liebhaber,
die aber doch [illegible] ihren Grund in dem ver-
schiedenen Standorte des Baumes haben.
Im Beginne des Zeitigwerdens ist sie zum Kochen
nicht brauchbar, in [illegible] zeitig
[illegible] gebraucht ist sie eine der besten unter allen
bis jetzt bekannten Birnen.



Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, mit abstehenden Ästen, wird groß u. [illegible] von allen Obstbäumen, trägt zwar jährlich, aber selten reichlich, paßt wegen der [illegible] zu Feld- und Wiesenpflanzungen, und verdient allgemeine Verbreitung.

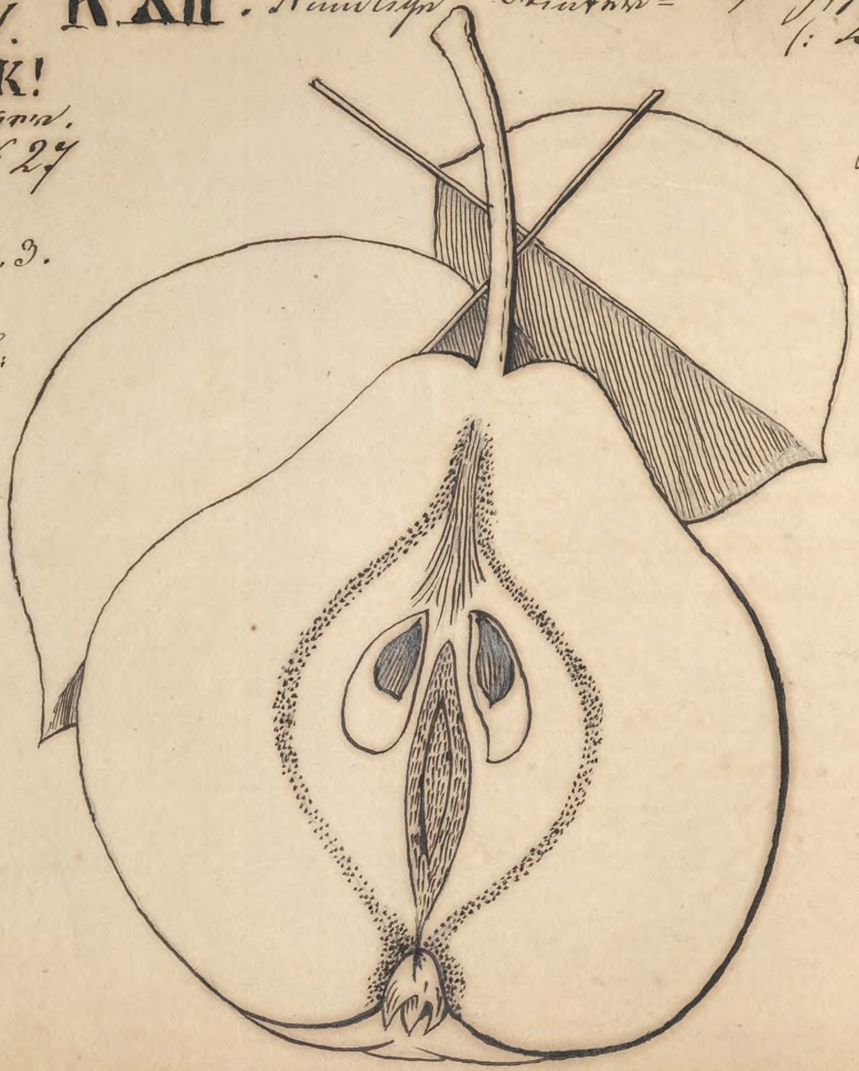
Blätter: eiförmig mit etwas vorstehender kurzer Spitze, auch rund u. rundlich, groß, bis 2 1/4" breit u. 2 3/4" lang, glatt; doch sind die Blätter in der Jugend meist etwas wollig; gesägt u. meist nur nach vorne deutlich gezahnt, flach, und an der Spitze etwas umgebogen, sehr dunkelgrün.

Blüthenknospen: groß, dick, kegelförmig, dunkelbraun.

Sommerzweige: glatt, dick, meist kurz, oben gewölbt, auch meist stufig, grünlichgelbbraun, [illegible], mit gelben Punkten.

No 251. **K XII.** Rundliche Winter-Wirthschafts-Birnen Ord: 2. b. Hartfleischige (: 2. Faustbirnen, Volema: felina:)

Diel ††K!
9ber – Februar.
Dochn: No 27
I!! W.
D: VI. (III) 2. 3.
J: III. 3.
eiförmige L:



Grosser Katzenkopf, französischer, (: Duhamel :).
Le Catillac. —

Synonymen: Glaz-Klotz-Schlegelbirne, Grand Monarch, Grosser Mogul, Kateu blanc, Tête de Chat, Guenillac, Gros Gilot, Grote Mogul, Pound Pear, Florushey-Peer, Ys-bout-Peer.

In Norddeutschland ist dieselbe vielfach als Winter-Speisebirne angepflanzt.

Gestalt: unregelmäßig, einem recht dickbauchigen Kreisel vollkommen ähnlich, sehr bauchig, um den Kelch plattrund, nach dem Stiele zu schnell abnehmend, mit abgestumpfter Kreiselspitze endigend, auf Hochstamm 3½" in der Breite u 3½" in der Höhe, oft aber ¼" weniger hoch (: Diel :) Das Gewicht ist oft 25, bisweilen 30 Loth. In Frankreich soll die Birne in guten Sommern öfters 4"–4½" erreichen.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, halb u ganz offen, in oft stark vertiefter, öfters verschobener, häufig mit starken u oft fortlaufenden Erhabenheiten besetzter Einsenkung.

Stiel: stark, holzig, braun, 1½" lang, oft vertieft in feinen Beulchen.

Schale: stark, von körniger Unterlegung etwas uneben, mattgrün, an der Sonnenseite düster braun geröthet, später citronengelb mit schönem freundlichen Roth, mit feinen bräunlichen Punkten u öfters auch etwas Rost. (: nur oben :)

Fleisch: mattweiß, saftvoll, grobkörnig, im Baume hülsig, von herbem, süß-säuerlichem Geschmack, läßt sich zur Noth auch roh noch geniessen.

Kernhaus: mit ziemlich vielen u starken Körnchen umgeben, Achse stark hohl, mit vielkantig markiger Auskleidung. Kammern u Kerne groß, letztere länglich, mit einem kleinen Höcker, oft sind sie taub. —

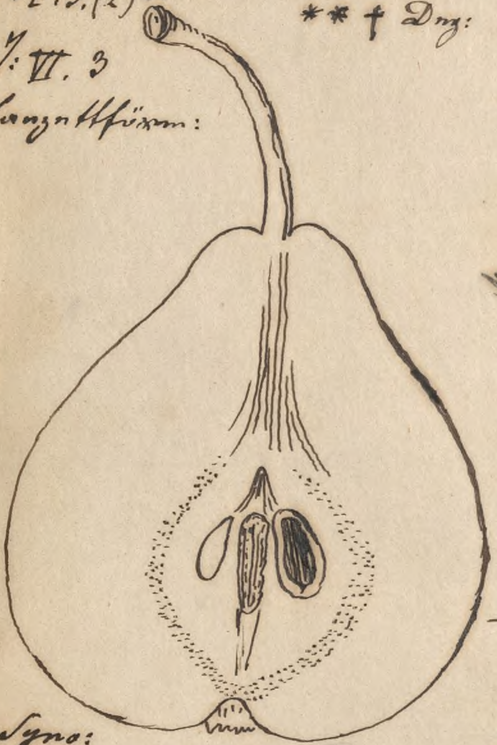
Reife u Nutzung: zeitigt Ende 9ber u dauert bis in den Sommer, ungleich länger als die des Kleinen Katzenkopfs. Sie ist für die Küche eine der besten, gekocht wird sie, im Wohlgeschmack von dem Kleinen Katzenkopf übertroffen.

Baum: belaubt sich etwas licht u düster, wächst in seiner Jugend stark, wird aber nur mittelgroß. Die Aeste tragen an breitabstehend u macht eine breit gewölbte Krone mit unregelmäßigen, sich oft kreuzenden Aesten, ist aber ungemein fruchtbar. —

Die Blätter: des Tragholzes sind der Mehrzahl nach eiförmig, groß 2–2¾" breit, 2¼–2¾" lang, die größten nach dem Stiele zu etwas abnehmend; die kürzer gestielten oft rundlich u. fast ganz rund, mit meist kurzer, oft fast ganz fehlender Spitze, unterhalb (: oft auch oberhalb :) meist etwas wollig, ganz randig u. nur nach vorne hin etwas seicht gekerbt, etwas matt u. hellgrün, stark geadert, ziemlich steif u. lederartig. Stiel von 1¼–1½" lang.
Die Blätter der Sommerzweige kürzer gestielt, oft breit elliptisch, länger gespitzt, vorne deutlicher, doch unregelmäßig gezahnt. —
Sommerzweige: stark u. stufig, graulichgelbbraun, an der Sonnenseite bräunlich roth, mit vielen länglichen gelben Punkten, an den Spitzen grauwollig.
Afterblätter: sehr lang, pfriemenförmig.

Längliche Winter-Tafelbirne Sord: I. 6. [illegible]

K.V.
(VI) Winter-Nelis.
Colomas Winterbutterbirne
N° 252. Nelis d'hiver.
Coloma d'hiver.
D: I. 3. (2)c.
** † Dez:
J: VI. 3
lanzettförm:



Gestalt: [illegible] ... Kelche ... Stiele ... [illegible]
2" breit u. 2" 3''' hoch ... [illegible]
[illegible]

Kelch: halboffen, offen, klein, häufig blattlos, in flacher Senkung.

Stiel: holzig, häufig etwas gebogen 1 bis 1½" lang, [illegible]
[illegible]

Schale: [illegible]
[illegible]

Fleisch: [illegible]
[illegible]

Kernhaus: [illegible]
[illegible]

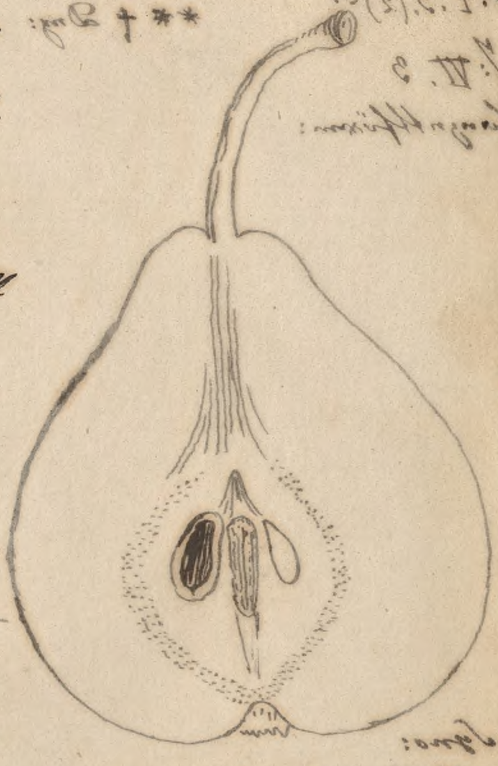
Syno:
Vrai Coloma de printemps.
Beurré de Malines.
Faux Spreeuw.

http://rcin.org.pl

Reifzeit und Nutzung: reift oft bis gegen Ende Xbr; dem Baum hängend, zeitigt dann im Wtr. u. hält sich, [illegible] fast den Januar hindurch. Schätzbare Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum treibt gemäßigt, fast etwas schwach u. schickt sich deshalb gut zu Zwergen auf Wildling. Er ist in allerlei Boden gedeihend, trägt früh u. reichlich u. liefert selbst aus vollem Sandboden vollkommen delicate Früchte, die fast noch schmelzender als in etwas feuchtem Boden werden.

Blätter: ziemlich klein, meist etwas schüsselförmig aufwärts gebogen, [illegible], lanzettförmig, meist länglich förmig, [illegible]; [illegible] Blätter der Fruchtaugen [illegible] Blättern [illegible] schüsselförmig u. [illegible] kahnförmig gekrümmt, [illegible] 1½" halten 2" lang.



Fruchtaugen: länglich kegelförmig [illegible] spitz, dunkelbraun, [illegible]

[illegible] Sommertriebe: [illegible] Triebe häufig [illegible] braun, stark punktirt.

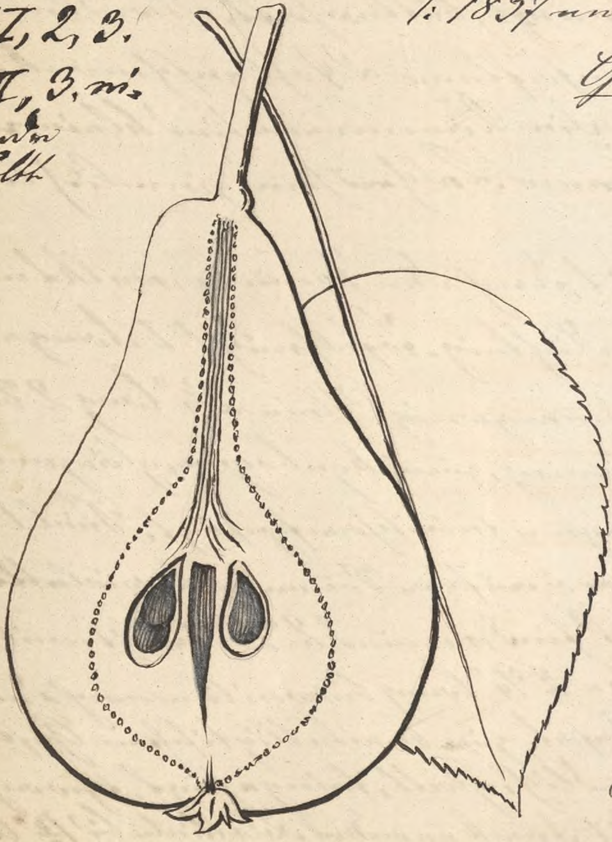
http://rcin.org.pl

K V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No. 253. **Dittrichs** Winterbutterbirne ** Winter

D: I, 2, 3.
J: II, 3, m.
anderes Blatt

1: 1837 neu aus dem Kern erzogene Butterbirne zu Kutterberg



Gestalt: kugelförmig, bisweilen fast flaschenförmig, den Bauch liegt $\frac{2}{3}$ nach oben, wo sie sich flach abrundet, so daß sie gut auf dem Kopfe steht; nach dem Stiele zu macht sie einen starken Einbiegung u. endigt mit einer abgestumpften Spitze 3" 2''' hoch, 2" 1''' breit, fast birnförmig nach dem Stiele zu etwas kugelförmig.

Kelch: offen, langblättrig, meist sternförmig aufliegend, Kelchvertiefung flach, rostig, meistens durch Fleischbeulen entstellt.

Stiel: oben 1" lang, mäßig dick, graulich-braun, stark punktirt, meist schief oben aufsitzend, neben einem Fleischwulste.

Schale: gelblichgrün, selten mit etwas bräunlicher Röthe, jedoch mit sehr zahlreichen kleinen grau-

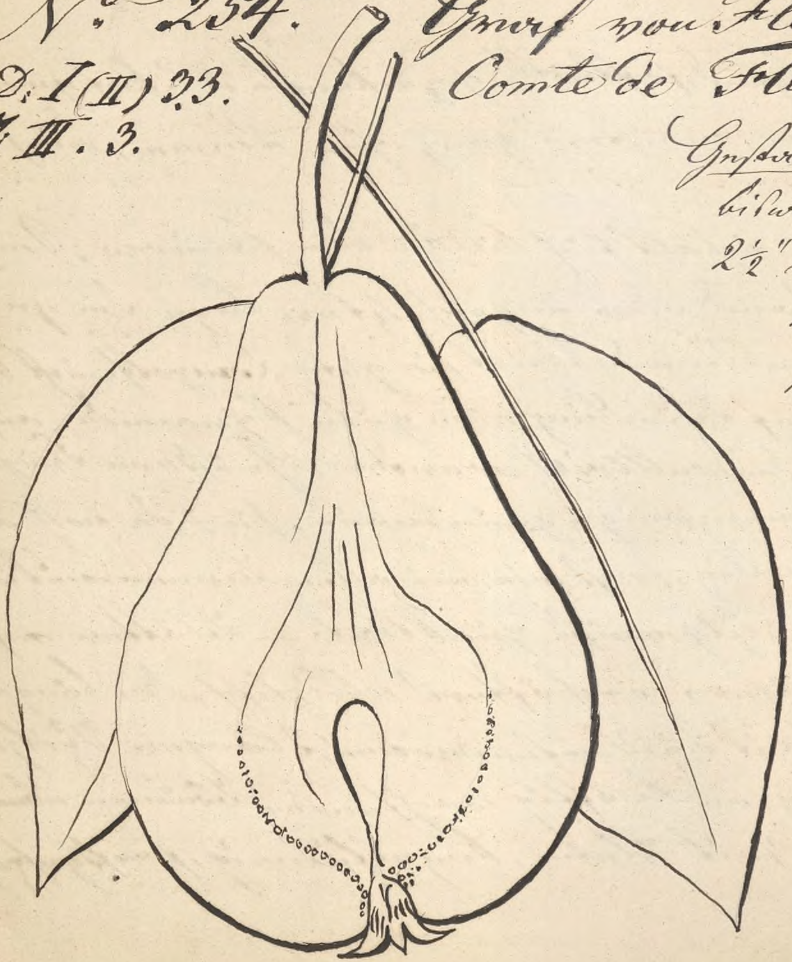
en Punkten u. mit Roststernchen u. Rostflecken fast aufliegender Frucht. Die
Haut ist dick u. ungenießbar. ——
Fleisch: weltweiß, überfließend von Saft, körnigt, butterhaft, bisweilen et-
was steinig, von sehr edlem erhabenen zuckerhaften Wohlgeschmack. —
Kernhaus: groß mit starken hohlen Achse. Die Kammern sind klein rund-
lich u. enthalten meist 2 vollkommene Kerne. Kelchröhre ziemlich lang
u. ganz geschlossen. ——
Reife u. Nutzung: zeitigt im 10ber u. hält sich gut durch den Winter, welkt nicht.
Gezeitigt wird sie fast ganz gelb, dann weich u. [illegible]. Tafelfrucht 1. Ranges. —
Baum: wächst kräftig, ist tragbar. Blätter der Sommerzweige klein 2½" lang 2" breit,
eiförmig, zugespitzt, hängend, etwas rinnenförmig, zurückgebogen, glänzend, dick
steif, feingenetzt, etwas runzelig, dunkelgrün, enge u. fein scharfgesägt. Stiel 1" 4'''
lang. Sommerzweige ziemlich gelbbraun, nach oben u. auf der Sonnenseite violettroth
mit gelblichen Punkten. — Blätter des Tragholzes sind, rund 2" 2''' breit, mit der
meist auslaufenden u. auch halb aufgesetzten Spitze 2¾" lang bisweilen nach dem
Stiel zu einwärts abnehmend, so daß das Blatt Ansatz zur breitelliptischen Gestalt
hat, die kürzer gestielten u. kleineren fast rundlich, glatt, feingesägt, schwachspitz-
förmig u. etwas schalförmig, dunkelgrün, ziemlich stark geadert. Blättchen bis 1½" lang.
Blüthenknospen zum Teil klein, kugelförmig, ziemlich stark zugespitzt, dunkelbraun. —

K. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 1. (2) a (b). Zartfleischige.

No. 254. Graf von Flandern. (van Mons.) ** oder * Winter-Dörnling

Comte de Flandre. —

D: I (II) 3.3.
J: III. 3.



Gestalt: pyramidal, bauchig birnförmig, beulig u. bisweilen mit etwas Rippen um den Kelch, groß bei 2½" dick u. über 3⅓" hoch. —

Kelch: stark, groß, aufrecht, gleichsam geschoben, sternartig weit offen, flach stehend; Von der Kelchmündung geht eine feine braune Röhre meist bis zur hohlen Achse des Kernhauses herab. —

Stiel: stark u. dick, meist über ¾" lang, holzig obenauf, mit einem Fleischwulste umgeben.

Schale: etwas rauh, gelbgrün, später mehr gelb, mit feinen bräunlichen Punkten, und wenig matter Röthe an der Sonnenseite und etwas Rost um den Kelch u. Stiel, von welchem auch mehr oder weniger auf dem übrigen

Schale geröthet wahrzunehmen ist. Auf Quitte erzogenen Früchten zeigen diese Abzeichnungen sich um so lebhafter. —

Fleisch: fein, gelblichweiß, butterhaft schmelzend, saftvoll, gezuckert u. delikat gewürzt

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, meistens ganz ohne Kernen, auch keine deutliche Kammern.

Reife u. Nutzung: reift im Dezember u. hält sich bis in den Januar. Sie wird aber nur an einem warmen Stand oder in geschützter Lage die gerühmten Vorzüge erlangen, auf anderem Stande bleibt sie gute Kochfrucht bloß.

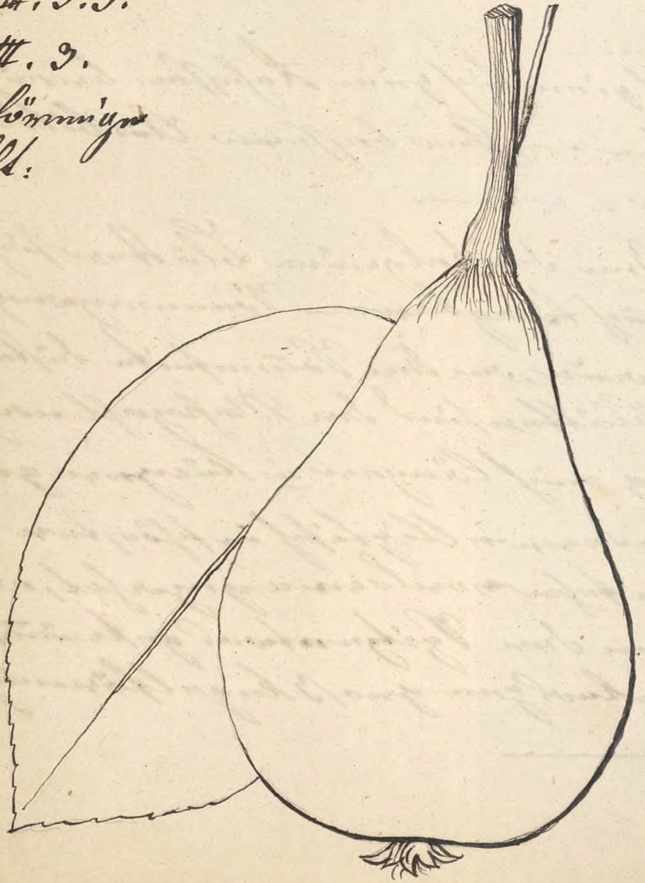
Baum: wächst ziemlich lebhaft u. gibt auf Wildling einen guten Pyramide, auf Quitte kann nur in ausgezeichnetem Boden cultivirt werden. Größere Frucht bereits wäre wünschenswerth. — Sommerzweige graubraun, fein u. da noch angelaufen, in der Jugend ziemlich stark wollig, sonst wie bei allen Birnen mit wolligen Blättern, sehr deutlich fädlichen, schmutzig weiß punktirt. — Blätter eifö-mig, nach dem Stiele zu stark verschmälert, auch öfters elliptisch, das längstgestielte Blatt selbst lanzettförmig mit auslaufender weise langer Spitze, wollig, ganzrandig, 1½" breit, 2½" lang, an kräftig wachsenden Bäumen etwas größer. — Blüthenknospen zur Zeit klein, kegelförmig, scharfgespitzt, hellbraun, glatt. —

K. V. Längliche Winter-Tafelbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N.o 255. Die Rhenser Schmelzbirne **† Winter.

(: stammt von Rhens am Rhein :)

D: III. 3. 3.
J: III. 3.
eiförmige
Blt:



Gestalt: birnförmig, ansehnlich groß, wohlgeformt 2" 2''' breit, 3" hoch, auch viel um 1/2" höher. —

Kelch: ziemlich groß, spitzblättrig, halb offen, ziemlich flach stehend. —

Stiel: ziemlich stark, gelbbraun, verliert sich mit schönem Absatz in die Frucht u. zeigt in der Tiefe etwas Runzeln, die von dem gewöhnlich auf dem Lager sich einstellenden Welken herrühren. —

Schale: glatt, grüngelb u. gelb, nicht bei allen Früchten auf der einen Seite hell blutroth angeröthet, mit sehr zahlreichen feinen gelbbraunen Punkten u. auf einem großen Theile der Oberfläche mit eben

te gefärbtem mehr oder weniger zusammenhängendem Rost. ——
Fleisch: schwach gelblichweiß, körnigt, saftvoll, angenehm weinend, abknack-
end; von gewürzhaft süßem, fein zimmtartigem Geschmack. ——
Kernhaus:

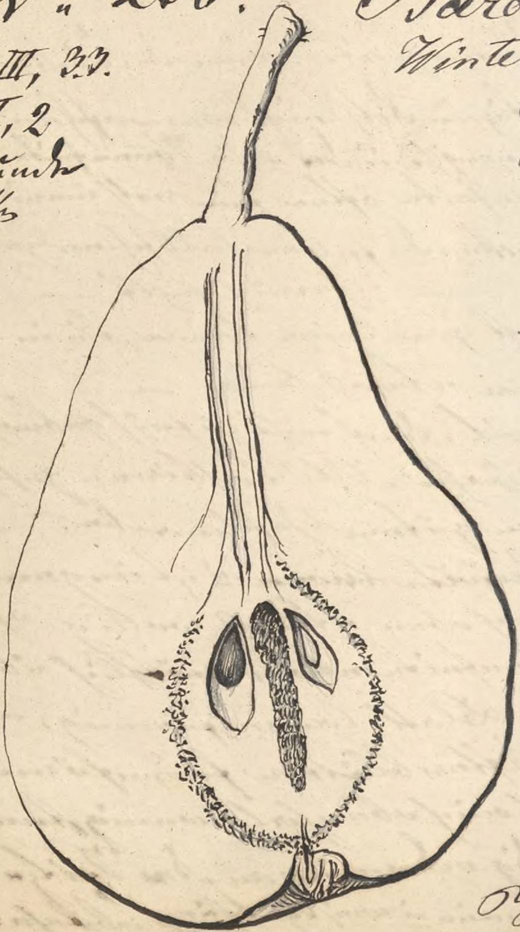
Reife u Nutzung: Ende 9ber oder im 10ber; noch ziemlich zum Kochen brauchbar
hauptsächlich nur als Kochbirne anempfohlen. — Ihre bessere Ausbildung
erlangt sie wahrscheinlich nur am Spalier. ——
Baum: wächst kräftig u muß durch seine großen dunkelgrünen Blätter sich
besonders kenntlich machen, u beweist sich auch tragbar. — Sommerzweige
sind stufig, nach oben hin verdickt, gelbbraun, an der Sonnenseite düster
rothbraun, fein weiß punktirt. —— Die Blätter sind der Mehrzahl nach
eiförmig, mehr oder weniger breit u lang auch länger u kürzer ge-
spitzt, einzelne kürzere sind rund, andere elliptisch in schönster
Form 2" breit, 3" lang, glatt, ganzrandig oder sehr undeutlich gezahnt, et-
was wellenförmig sonst meist flach, nur an der Spitze etwas gekräuselt.
Stiel gelblich grün bis 2" lang. — Blüthenknospen groß kugelförmig,
scharf gespitzt, kastanienbraun. ——

K XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord. 1, b (a) Hartfleischige

No. 256. Baronsbirne (: Knoop) ++ Winter.

Winter Baron Peer. (: in seinem Hovenier Knoop :)

D: III, 33.
J: II, 2
[illegible]
Lettr



Gestalt: kegelförmig, häufig mehr birnförmig, der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich stark abnehmend zurundet u. oft eine flache Fläche bildet, daß sie nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie bald eine starke, bald nur sanfte Einbiegung u. langen kegelförmigen, oft fast abgestumpften Spitze. Gute Früchte 2½" breit u. 3½" lang. Die Oberfläche der Frucht ist meistens sehr beulig. —

Kelch: klein, geschlossen, die schmalen zusammengebogenen am Ausschnitte stark aber nicht hornartig, sitzt in einer seichten Einsenkung, aus der einige Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen, [illegible] verändern u. die Rundung verschieben u. die Hälften der Frucht ungleich machen. —

Stiel: lang, holzig, stark, 1¼ bis 2" lang, gewöhnlich zum

Seite gebogen, sitzt wie angesteckt oder geht aus der Spitze, mit Fleischringen umgeben fast immer. ——

Schale: stark, hellgrün, in der Zeitigung hellgelb. Die Sonnenseite wenn die Früchte am Baume schon etwas gelblich geworden, ist mit einem verwaschenen Rothlicht überwaschen, das zuweilen etwas Zimmtfarbigen hat, in der Zeitigung aber verschwindet u. die Sonnenseite nur goldartiger macht. Punkte fein, etwas grün u. an der Sonnenseite öfter fein roth umringelt.

Fleisch: ist etwas gelblich weiß, fein, körnicht, schmelzend, abknackend, selten halbschmelzend, von etwas zimmtartigem reinem Zuckergeschmacke. — Geruch fehlt —

Kernhaus: klein, Kammern zusammengedrückt, enthalten oft gar keinen Kerne, die in ihrer Vollkommenheit eiförmig sind. Kelchröhre breit, geht nur etwas herab. —

Reife u. Nutzung: zeitigt im Januar u. hält sich bis in den April; darf nicht zu früh gebrochen werden, sonst welkt sie etwas, besonders gegen das Frühjahr. Als Tafelbirne geschätzt, selbst zum rohen Genusse auch gut. Gekocht ist sie roth u. von gutem Geschmacke. —

Baum: wächst lebhaft, ist gesund, macht eine etwas gedrängte Krone u. ist ungemein fruchtbar. — Sommertriebe mittelmäßig stark, nach oben etwas wollig, ohne Silberhäutchen, olivengelb als ledergelb, an der Sonnenseite etwas röthlich überlaufen, zahlreich in die Augen fallend punktirt. — Blatt langeiförmig, mit oft verschlungener auslaufender Spitze, ungezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen herzförmig, unterhalb u. oft auch oberhalb wenigstens noch auf der Mittelrippe meist etwas wollig, gegenwärtig ... an der Spitze noch etwas seicht u. gekerbt gezahnt: Augen dick, spitz, braun u. weißgefleckt abstehend —

N.º 257. **K. XI.** Längliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: 1. (2.) b.

Biv.ort. †K.

Wint:

Dochnahl: 781.

IW. Jän.–April

Hartfleischige.

D: III. (VI) 3. 3.

J. IV. 3.

(: 13. Flaschenbirne, Lagenalia – Angora. Calebasse. Fusée, Certeau.)

Die Schöne Angevine, ~~Angora~~ Belle Angevine, Duchesse de Berry, Brüderbirne (: Diel :) Pickerings Warden,

Synonyme weiters: Beauté ou Comtesse de Tervueren, Abbé Mongein, Très grosse de Bruxelles. Uvedale's Warden, Lent St. Germain.

Ueber ihren Ursprung weiß man nichts Zuverläßiges.

Gestalt: ~~kreiselförmig~~, meist bauchig pyramidal, nach beiden Enden hin abnehmend, 4¼" breit u. 6¾" hoch, länglich birnförmig, nach dem Kelche zu stark abnehmend, so wenn groß wird sie nur am Spaliere. Nach Anderen soll sie oft das Gewicht von 2 bis 3 Pfunden u. selbst noch mehr erlangen u. die größte von allen Birnen sein. — Ich selbst erzog sie an einem freistehenden Pyramidenbaume nicht größer wie oben u. von der gezeichneten Form u. auch ziemlich kreiselförmig u. Prevost gibt an, daß sie sich oft ähnlich der Catillac baue. —

Kelch: kurzblättrig, meist hornartig, halboffen, in seichter Einsenkung. —

Stiel: sehr stark, 1–1½" lang, holzig, meist krumm, oft ohne Absatz.

Schale: ziemlich stark, mattgrün, später mehr gelb, an der S. S. zum Theil schön carmin geröthet, mit feinen bräunlichen Punkten, um Kelch u. Stiel auch mehr u. weniger berostet. —

Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich, trocken, fest u. abknackend, von etwas herbem süßem, wenig gewürztem Geschmack, an der Luft bald bräunlich anlaufend.

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, Achse fast voll u. auch hohl, Fächer muschelförmig u. niedrig mit meist tauben, u. wenn vollkommenen, schwärzlich braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: Die großen Früchte halten sich nach Prevost meist nicht länger als Ende Januar, kleinere selbst bis Juni, doch wird das Fleisch zuletzt ganz trocken u. geschmacklos. Die Birne ist nur zum Kochen geeignet, wozu sie auch in Belgien u. Frankreich nur dient. — Nach Herrn Lepér's Mittheilungen, der

http://rcin.org.pl

in Gotha ein recht schönes Exemplar von 9" Länge u. 1 Pfund
18 Loth Schwere aufgestellt hatte, werden solche Birnen als
Schaustücke auf Tafeln mit 5–6 Francs u. mehr bezahlt.

<u>Eigenschaften des Baumes</u>: derselbe wächst stark, sogar auf Quitte
u. ist recht fruchtbar, will aber nahrhaften Boden u. einen Stand,
wenn die Früchte groß u. schön werden sollen. —

<u>Blätter</u>: sind elliptisch, oft auch fast lanzettförmig; (an jugendlichen
Bäumen wie das eine eben noch zur Abbildung gelangte Blatt auch ei-
förmig;) mit längerer u. kürzerer meist scharfer Spitze, glatt, fein
gesägt, etwas schiffförmig, steif u. lederartig, starkadrig, dunkelgrün,
meist ziemlich groß, 1¾" breit 3" lang. —

<u>Blüthenknospen</u>: groß, rund, fast halbkugelig, stumpfspitz, schwarzbraun.

<u>Sommerzweige</u>: röthlich- fast schwärzlichbraun, gegenüber düster grünbraun,
sparsam fein gelblich punktirt. —

K. XII. Rundliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord: 1. abknackfleischige

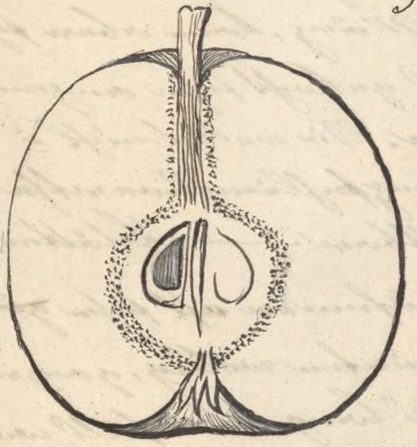
No. 258a. Die Priesterbirne. †. vielleicht †† Winter.

D: II, (III) 2 (1) 3. Poire de Prêtre. (: Wahrscheinlich französischen Ursprungs :)

J: III. 3

S: Caillot rosat. Caillot rosat d'hiver.

eiförmige Bl.



Gestalt: rundlich, oben u. unten abgeplattet, fast apfelförmig, 2" breit und an 1''' niedriger. Am Spaliere oder in besonders gutem Boden wird sie um zwei Linien größer.

Kelch: kurz, oben spitzblättrig, halboffen in ziemlich tiefer, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: kurz bis 1/4" lang, holzig in engen Stielvertiefung.

Schale: die Farbe ist wahrscheinlich grün, doch ist nichts davon zu sehen, denn die ganze Frucht ist ringsum etwas rauh braungelb berostet, wie die Prinzessin Marianne u. weiß grau punktirt, was oben nicht immer bemerkbar ist. Ohne alle Röthe.

http://rcin.org.pl

Fleisch: weiß, grüblich, fest u. brüchig, zum Rohgenuß nicht recht brauchbar, doch ist der Geschmack sehr süß u. schwach zimmtartig gewürzt. ——

Kernhaus: schwach hohlachsig, mit ziemlich viel Körnchen umgeben, Kammern muschelförmig, mit schwärzlichbraunen, mittelgroßen vollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift im Februar u. März, kann aber schon vom 10ber an als Kochbirne benützt werden u. ist jedenfalls gekocht sehr angenehm, als Compot vortrefflich, sogar auch noch genießbar. Sie welkt nicht u. besitzt eine lange Dauer ~~gut~~. Ist demnach immer eine empfehlungswerthe Frucht. ——

Baum: wächst ziemlich lebhaft u. ist fruchtbar. —— Blätter des Fruchtholzes sind eiförmig, bisweilen eirund, mit auslaufender oft sehr ~~guten~~ kurzer Spitze $1\frac{3}{4}$ bis 2" breit, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ lang, oben u. unten wollig, ganzrandig oder nur gegen undeutlich gekerbt. Stiel bis $1\frac{1}{2}$" lang, ebenfalls wollig. ——

Nr 259. **K. VI.** Rundliche Winter-Tafelbirne Ord 1. b; ganzfleischige.

Liegel. **!

Dochn: 445. D: I, 2 (oft 1) 3.

II T. I! W. u. M.

J. IV. 3.

Die Glücksbirne. Poire Fortunée. Schicksalsbirne. Fortuné vel Beurré de Parmentier. Fortunée d'Enghien. La Fortune de Paris.

Gestalt: dickbauchig, kurz abgestumpft kegelförmig, bisweilen auch rundlich kreiselförmig, oben gemählich flach abgerundet, nach dem Stiele zu stark eingebogen und in kurzen stumpfen Spitze endigend; in der Rundung unten ungleich, oft auf einer Seite stark erhaben, groß, 2" 7''' hoch, 2½" dick, oft noch so hoch wie breit, so beschreibt sie Liegel. Nach Jahn kann man die Frucht, die auch sehr oft ohne Einbiegung nach dem Stiele zu verläuft, unregelmäßig rundlich, oft kreiselförmig, nach dem Stiele zu stumpfspitz nennen.

Kelch: klein, hartschalig, offen, in engen, flachen Einsenkung, oft mit feinen Beulen umgeben.

Stiel: meist dick, ¾" lang, in flacher Höhle, mit einigen feinen Falten umgeben.

Schale: grünlich, später citronengelb, sich ganz fein und dünn bräunlich berostet, zerstreut punktirt, auch figurenartig, doch bleibt die gelbe Grundfarbe meist noch sichtbar.

Fleisch: weiß, butterhaft, saftig, von zuckersüßem, recht angenehmem Geschmack. So schildert es Liegel. Nach den meisten Pomologen schildert man es nicht butterhaft, nur fein u. zart, doch festkörnig (: grain serré :), weder schmelzend noch brüchig, doch delicat gewürzt, recht gut, gekocht ausgezeichnet.

Fortune de Paris

Bemerkung: Fruchtschlechtig, und merklich tragend durch den Druck, mit dem Samen hervor, ... Birnen kleine, kommt oft unvollkommen

Triebe: beginnt den Februar = März, ebenso die Frucht hält sich auch schon zu welken bis in den Mai. Eine sehr geeignete gute Winter = u. Frühlingsfrucht.

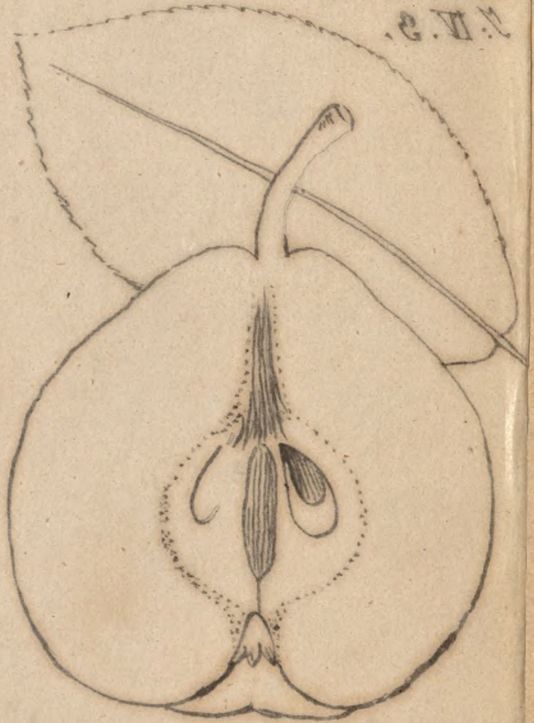
Baum: wächst schön u. kräftig, taugt auf Wildling wie auf Quitte, wird ziemlich pyramidal, u. ist sehr tragbar, also bey Baum gewährt er nicht gut. Man muss auf Zwillinge im ... Monat pflanzen ... die Frucht gut, gewöhnlich kräftig u. nicht ... will, was zu beachten ist, denn an freistehenden Bäumen gute Früchte zu erziehen ist es nicht möglich. Tafel:

Blätter: sind elliptisch 1½ bis 1¾" breit 2¾" lang, öfters sind sie jedoch auch noch eiförmig, meist eben, dann auch ... zu ... u. fein, oder auch schärfer = oft nur in der vorderen Hälfte gesägt, ... spitzförmig, ... u. ... gezahnt, ...

Blüthenknospen: etwas länglich kegelförmig, schwach spitzig, kastanienbraun.

Kelchblätter: federförmig.

Sommerzweige: gewöhnlich dunkelolivengrün, schmutzig weiß punktiert.



K. XI. Längliche Winter=Wirthschaftsbirne. Ord. I. b. Hartfleischige.

No. 260. Esperens Märzbirne. †. Winter.

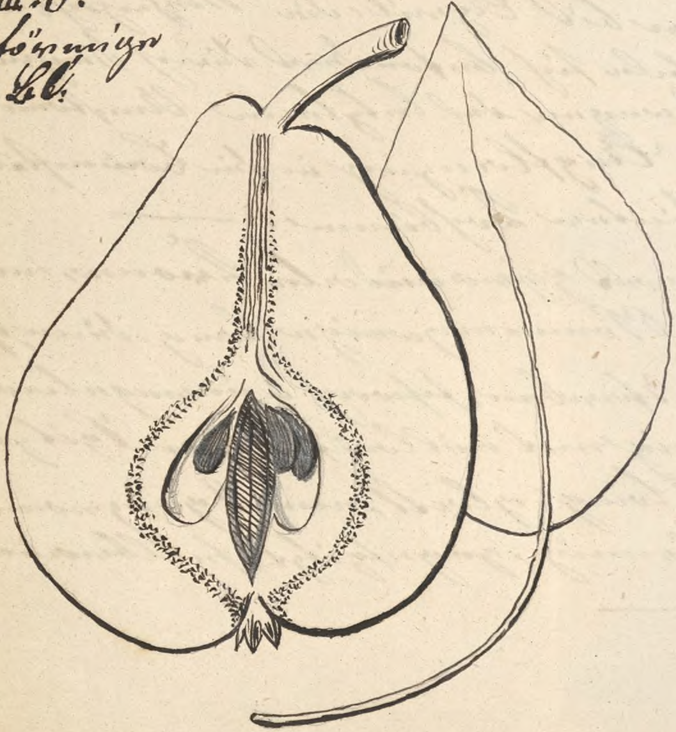
Cassante de Mars. /: aus Samen von Esperen erzogen :/

D: III (VI) 2. 3.

J: III. 3.

eiförmiger

L.C.



Gestalt: der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich, klein oder mittelgroß, $2\frac{3}{4}$" breit u. fast ebenso hoch, auch dann mehr bergamott förmig. —

Kelch: regelmäßig, offen in schwacher rundlichen, die Kelchblätter sind steif, rostig=schwarz. —

Stiel: kurz $\frac{1}{2}$" lang, stark, holzig, braun in einer kleinen u. unregelmäßigen Vertiefung. —

Schale: glatt, hellgrün, später goldgelb, gelbbraun gefleckt, u. gestreift u. ebenso auf der Sonnenseite u. um die Kelchwölbung herum berostet. —

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, vor der völligen Zeitigung u. noch ungenie=

http://rcin.org.pl

tigen Bäumen brüchig, in richtiger Ausbildung u. Reife aber halbschmel-
zend, saftvoll, zuckerig, weinigt u. gut gewürzt. —

Kernhaus: wie die Abbildung, die Kerne sind dick, glatt, eiförmig, zuge-
spitzt, hellbraun, im Verkernen mehr dunkelbraun. —

Reife u. Nutzung: reift vom Dezember bis April. Die Mehrzahl der
Früchte aber im März. Die Birnen empfehlen sich besonders durch die große
Fruchtbarkeit u. Dauer des Baumes u. ist wegen des letzteren Umstandes
der Baum auch zum ferneren u. gemeinschaftlichen Anpflanzung in die Baumstücke
geeignet. Trägt eine längerdauernde Winter Kochbirne. —

Baum: wächst lebhaft, macht eine runde od. pyramidale Krone, indem
die Zweige rechtwinkelig abstehen. — Sommerzweige lang, dünn, ge-
rade, nach oben stark stumpfig, hellbraun, schwach u. unregelmäßig
weißlich punktirt. — Blätter eiförmig mit auslaufender Spitze,
die oft langgezogen ist, 1½" breit, 2¾" lang, glatt, meist ganzrandig.
— Blüthenknospen mäßig groß, eiförmig, zugespitzt, hellbraun
mit dunkelbraun schattirt. —

B. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

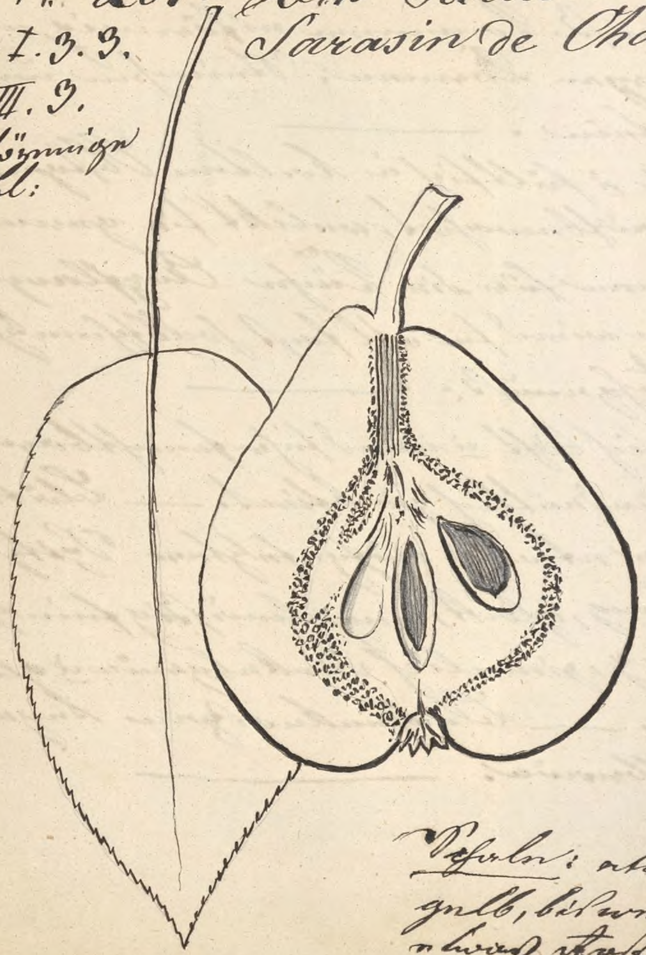
No 261. Die Sarasin. †: Frühling durch den Sommer.

Sarasin de Chartreux. Poire Sarasin.

D: 7. 3. 3.

J: III. 3.

eiförmige Bl:



Gestalt: oft den besten Birnen ziemlich gleich ähnlich, doch auch häufig um den Kelch abgerundet u. halbkugelförmig, so daß sie voll dann auch ebenso oft aussehen kann, nach dem Stiele zu kegelförmig, etwas abgestumpft spitz, klein, 1¾ bis 2" breit u. oft 2¼ bis 2½" hoch; – man kann sie eiförmig u. auch kreiselförmig, noch eher kegelförmig nennen.

Kelch: oft halboffen, hartschalig, weit u. auch enger u. stark vertieft, mit etwas erhabenen Beulen, die die Rundung verändern.

Stiel: ziemlich stark, bis 1" lang, oben auf wie eingesteckt oft neben einer Fleischwulst.

Schale: etwas stark, bloß hellgrün im Winter citronengelb, bisweilen etwas rindenartig gewölkt, mit Punkten etwas Rost u. schwärzlichen Rostflecken.

__Fleisch:__ weiß, körnigt u. um Kernhaus steinigt, mit ganz schwachem angenehm süßen fein gewürzhaften Geschmack. —

__Kernhaus:__ stark hohlachsig, herzförmig, groß. Kammern eiförmig, mit vielen vollkommenen langen, spitzen, schwarzen Kernen. Kelch und Kernhaus sind nicht zu gefährlich, auch wenden. —

__Reife u. Nutzung:__ zeitigt im April u. Mai u. hält sich in kaltem Obstgewölbe den ganzen Sommer hindurch; wird erst aufbewahrt, welkt sie gerne. Verdient nur als eine der spätesten Birnen für die Küche Anpflanzung — doch in recht warmen Jahren wird sie wird sie oft fast halbschmelzend erreicht aber nie die Vollkommenheit zum Rohgenuß. —

__Baum:__ wächst gut, fast pyramidal, belaubt sich licht u. wird sehr fruchtbar. — Sommerzweige gelblich grün, sehr fein u. undeutlich punktirt. — Blätter länglich eiförmig, mit auslaufender oder etwas aufgesetzter Spitze, oft auch elliptisch, 1½ bis 1¾" breit, bis 3" lang, glatt, ungleichmäßig fein gesägt, schiffförmig u. schwach sichelförmig, ziemlich dunkelgrün u. glänzend. — Stiel sehr bleichgelb, bis 2" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft zugespitzt, dunkelbraun mit hellbraun. —

K.VI. Längliche Winter=Tafelbirnen. Ord: 2.6. Mürbfleischige

N.o 262. Die Leon Leclerc von Laval. *† Winter.

D: II, 2(3) 3. Poire Leon Leclerc de Laval. (: erzog. v. van Mons, 1825 zum 1.mal getragen)

J: IV. 3

elliptische

Zelt:

Gestalt: beulig birnförmig, bauchig= kreiselförmig birnförmig, groß ä sehr groß, 2 3/4 – 3 3/4" breit = 3 1/3 – 4 1/2" hoch. stumpfspitz. ——

Kelch: stark, kurzblättrig, horn= artig, braungelb, aufrecht, offen in schöner weiter schüsselförmiger Einsenkung. ——

Stiel: oben auf u. schwach seitwärts, holzig, braun, bis 1 1/2" lang, oft oben an kurzgebauten Früchten, nur 1/2" lang. ——

Schale: etwas stark, glatt, trüb grün, später citronengelb, oft Sonnenwärts schön carmingeröthet

mit etwas feinen gelbbraunen Punkten u. abwechselnd Rost, doch besonders nur um den Kelch. ——

Fleisch: mattweiß, ziemlich fein, auch ziemlich saftreich, weißschmelzend halbschmelzend, von meist angenehmem, weinigt gezuckertem, wenn auch schwach gewürztem Geschmack. ——

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern groß, mit vollkommen ausgebildeten, schwarzen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Die Reife erfolgt sehr spät, im April u. Mai, selbst Juni, ist zu ihrer Zeit, besonders wenn sie in leichtem warmem Boden gebaut ist, eine der besten Spätbirnen; im schweren kalten Boden bleibt sie eine Kochfrucht.

Baum: wächst gut u. kräftig u. gedeiht auf Wildling u. Quitte. — Sommerzweige gräulichgrau, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet, vielfach fein röthlich punktirt — Blätter elliptisch, wenn die stumpfen Spitzen nach dem Stiele zu nicht wären, würde man sie eirund nennen müssen, sie sind groß, 1¾" bis 2" breit, bis 3½" lang, glatt, bläulich, besonders die größeren scharf gesägt, doch oft auch stumpfgesägt u. selbst ganzrandig, dunkelgrün, doch meist gerinnt, meist flach. — Stiel stark oft 2½" lang — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. ——

Bemerkung: Im Berichte der Societe van Mons in Brüssel von 1857 ist die Leon Leclerc de Laval in die Reihe der empfohlenen Früchte gestellt und wird deren Anpflanzung empfohlen. ——

K.V.

No 263.

D: II. 2. 3.

J: III. 3

eiförmigen Zell

Winter-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige

Die Bollweiler Butterbirne. ** †. Winter

Beurré de Bollwiller. /: erzogen Gebr: Bauman :/

Gestalt: kurz kegelförmig, oben flach abgerundet, nach dem Kelche zu mit einer Einbiegung bald ganz spitz, bald etwas abgestumpft auslaufend, andere nähern nach dem Kelche zu etwas birnförmig stumpfspitz. 2" hoch. 1¾ breit. —

Kelch: offen, liegt in einer tiefen, flachen Einsenkung. —

Stiel: ziemlich lang, bis 1"2''' lang, dick, steht immer auf der Spitze in der Mitte derselben. —

Schale: dick, ungeniessbar, zart, auf dem Lager bei voller Reife ganz gelb mit vielen feinen grauen Punkten, auch sind Rostflecken u. Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, saftig, schmelzend, nicht ganz-

reifen süß; doch ohne besonderes Parfüm. ——
Kernhaus: hat eine hohle Achse, Kammern klein; mit meist vollkommenen Ker-
nen; die ziemlich groß u. langspitz sind. ——
Reife u. Nutzung: die Reife tritt im Frühling ein u. die Frucht hält sich
ohne bedeutend zu welken, bis in den Sommer; sie erfordert einen
warmen Stand, sonst bleibt sie eine Kochbirne, u. verlangt auch späteres
Pflücken u. kühle Aufbewahrung, unter solchen Verhältnissen wird
sie, ohne zu schrumpfen delicat. ——
Baum: wird ziemlich groß u. trägt fast jährlich bedeutend. —— Som-
merzweige dick u. lang, oft stufig, dunkel olivengrün, gegen oben
graubraun, stark fein ockergelb punktirt, von Augen zu Augen et-
was stufig. —— Blätter eiförmig, doch auch öfters elliptisch u. lan-
zettförmig, mit ziemlich langer, meist auslaufender Spitze 1½ – 1¾"
breit u. 2¼ – 2¾" lang, am Stiele oft etwas schief angeheftet, beson-
ders die Blätter der Sommerzweige, glatt, ungleichmäßig u. sehr scharf
gesägt, schiffförmig u. sichelförmig gekrümmt, auch etwas wellen-
förmig, dunkelgrün, stark glänzend, unten schön matt-bläulichgrün.
Stiel dünn u. lang, oft bis 2¼". —— Blüthenknospen zur Zeit mittel-
groß, fast klein, kurzkegelförmig, stumpfspitz hellbraun. ——

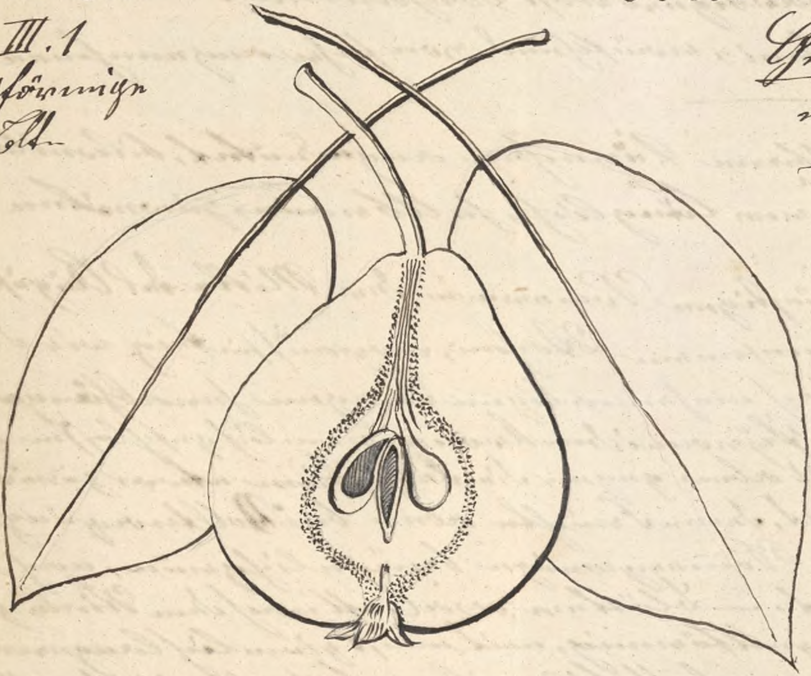
K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord.: 2. a. Mürbfleischige

N.° 264. Kleine Petersbirne *††! Mitte Juli bis Anf. August.

D: II. 2. 1. Poire de St. Pierre. —

J: III. 1

eiförmige Bt.



Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu etwas wenig eingebogen u. kurzkegelförmig abgestumpft spitz, um den Kelch herum etwas abgeplattet, so daß die Birne meist noch gut aufsteht. Ist klein oder mittelgroß, 1¼" breit, 2" lang, bisweilen etwas länger oder auch kürzer. —

Kelch: oft lang u. spitzblättrig, doch mit niederliegenden oft ungleichen Blättern schwach eingesenkt, bisweilen mit etwas Beulchen umgeben. Kelchhöhle gelbbraun mit kurzen Röhren. —

Stiel: 1–1¼" lang, grünbraun, mit feinen Wärzchen besetzt, steht oben auf, wie eingesteckt, in Fleischringeln, oder neben einem Höcker schief. —

Schale: gelbgrün, später grünlichgelb mit grünen oder braunen feinen

Punkten u. an der Sonnenseite oft starker u. schöner doch meist etwas trüber, bräunlicher Röthe; jedoch besteht diese gewöhnlich nur in rothen Strichen, die um feine graue Punkte herum gezogen sind. Auch ist meist auf der Schattenseite mehr oder weniger hellzimmtfarbiger Rost vorhanden. ——

Fleisch: mattweiß, fein u. saftig, schmelzend, rauschend von sehr angenehmem, zimmtartigem Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: eine durch sehr feine, anfühlbare Körnchen angedeutet, bisweilen schwach hohlachsig, Kammern klein, Kerne länglich, hellbraun, zuweilen taub. ——

Reife u. Nutzung: die Birne reift in günstigen Sommern in der Mitte des August, u. hält sich, etwas vor der Reife gebrochen, mehrere Wochen, worauf sie teig wird. ——

Baum: wird mittelstark, wächst lange, mit unregelmäßigen Trieben herabhängende Äste mit kurzem Fruchtholze u. eine Pyramidenkrone, ziemlich geschlossen u. stark belaubt u. ist sehr fruchtbar, steht aber gegen die Lattigbirne etwas zurück, deren Baum in der Regel voller trägt, deren Früchte aber bei Vollertrag leider öfters etwas klein bleiben. — Sommerzweige bräunlichgrün, nach oben röthlichbraun, fein weißlich punktirt. — Blätter oval, oft nach dem Stiele zu verschmälert u. dann elliptisch oder lanzettförmig, mit meist ziemlich lang auslaufender Spitze, 1¼" breit, 2½–2¾" lang, glatt, bisweilen, besonders in der Jugend etwas wollig, ganzrandig, flach oder schwach schiffförmig, doch oft stark sichelförmig an der Spitze gekrümmt, steif u. lederartig, dunkelgrün, etwas mattglänzend. Blüthenknospen sehr groß, rundlich, stumpfspitz, an der Spitze gelbwollig, unterhalb braun, mit einem Silberhäutchen. ——

http://rcin.org.pl

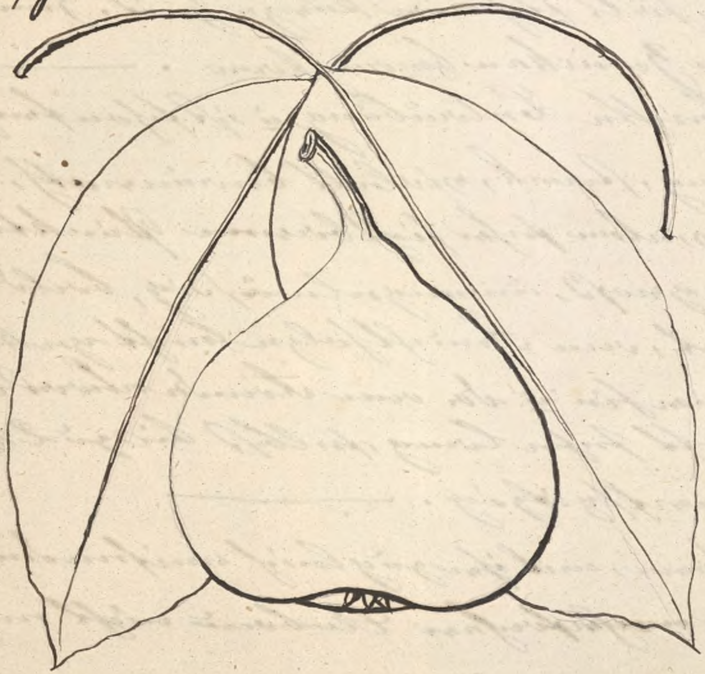
Kl. II. Rundliche Pomeranzen-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

N: 265. Cyprische braunrothe Pomeranzbirne* Mitte August.

D: II. 2. 1. Poire de Cypre. (: Merlet :)

J: IV. 1.

elliptische Blt:



Gestalt: kreiselförmig, öfters fast bergamottförmig. Ihre starken Fälle 2" breit u. eben so viel in der Höhe. —

Kelch: hartschalig, offen, sternförmig aufliegend in einer geräumigen, mäßig tiefen Einsenkung, welche gewöhnlich eben ist. —

Stiel: stark, fleischig 3/4 — 1 1/4" lang, abwechselnd mit Fleischbeulen umgeben, durch dessen einen häufig eine schiefe Stellung erhält.

Schale: hellgrün, bei sonnigen- den Früchten zur Hälfte u. bestandig um die ganze Kelchwölbung herum mit einem düstern Roth stark gerö- gerötheten, stark gleichmäßig punktirt u. hie u. wieder berostet. —

Fleisch: weißlich, körnig, um das Kernhaus steinig, saftvoll, rauschend, aber auflöslich von einem von einem angenehmen süßweinartigen Geschmacke. —

Kernhaus: enge Kammern enthaltend, etwas hohlachsig. Kerne eiförmig, schwarz u. vollkommen. —

Reife u. Nutzung: Mitte August, hält sich eine kurze Zeit. Zum rohen Genuß wie zu wirthschaftlichen Zwecken brauchbar. —

Baum: wächst lebhaft, hat eine breite Belaubung u. ist schon frühzeitig tragbar. — Sommerzweige lang, stark, violett braunroth, an der Spitze etwas bewollt, mit vielen sehr sichtbaren Punkten besetzt. — Blätter elliptisch, groß, unregelmäßig, bald viel bald wenig stumpf gebogt gezahnt, am Fruchtholze breit gekerbt, auch sehr oft ganzrandig, glatt, unten hie u. da am Rande etwas wollig, dunkelgrün u. glänzend. Stiel oft sehr lang, selbst bis zu 2½" — Blüthenknospen klein, kurz u. scharfspitzig. —

Bemerkung: diese Frucht von andern, mit ihr zugleich reifenden Sorten übertroffen, weshalb deren mehrfacher Anbau nicht empfohlen werden kann.

Kl. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No 266. Gelbe Laurentiusbirne *† wohl auch †† Mitte bis Ende August.

Poire de St: Laurent

D: II. 3. 1.

J: III. 1.

eiförmige Blt.

Gestalt: länglich rund, nach dem Winkel zu schön kegelförmig. Bauch sitzt oben nach dem Kelche sitzend, um dessen glatte rund, so daß 3 sie nachstehen können hätte, wenn die eine Seite der Kelchfläche nicht fast unmerklich eindrängen als die andern wäre. Nach dem Stiele zu machen sie eine Einbiegung doch setzt immer auf der einen Seite eingebaut ab u. endigt kegelförmig stumpfspitz. — Vollkommene Frucht 2½" breit, 3¼ – 3¾" hoch. öfters kleiner auch. — Kelch: weit offen, stark, hornartig unregelmäßig, aufliegend in

flachen oder breiten Einsenkung. ——

Stiel: stark, etwas fleischig, 1–1½" lang, oben auf mit feinen Falten umgeben, zuweilen durch einen sich anlehnenden Höcker schief gedrückt. ——

Schale: etwas stark, weißgelb, später hellgelb, meist mit noch etwas Grün untermischt, mit etwas bräunlicher in der Reife hellerer Röthe u. feinen hellgrünen Pünktchen, auch mit etwas feinem glattem gelblichem Rost um den Stiel herum. ——

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, saftvoll, rauschend, doch ziemlich zart, nicht angenehm süß, von zuckerartigem Beigeschmack. ——

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnern umgeben hohlachsig mit vollkommenen hellbraunen Kernen. —— Reife u. Nutzung: muß zu Ende August, etwas vor der Reife abgenommen, hält sich fast 14 Tage, eignet sich zu allen häuslichen Zwecken, besonders zum Dörren vortrefflich. ——

Baum: wird groß u. belaubt sich sehr schön, ist gesund u. liefert äußerst reichliche Ernten, kann auch auf der Quitte sehr gut fort doch im Wildling besser. ——

Sommertriebe dunkel olivengrün, mit vielen großen schmutzig weißen Punkten u. verdickten Spitzen, die oft eine braunwollige Endknospe trägt. ——

Blätter oval, mit halbaufgesetzten Spitzen oder auslaufenden Spitzen, länger oder auch kürzer, 1¾" breit 2½–3" lang glatt nach vorne sehr deutlich feingezähnt gesägt gegen den Stiel stumpf gesägt, etwas schiffförmig u. wellenförmig, auch etwas sichelförmig gebogen, etwas hellgrasgrün, stark glänzend, weich u. fein geadert. — Stiel bis 2¼" lang, dünn weißlich grün. — Blüthenknospen groß, kugelförmig, ziemlich spitz, fein braunwollig, unten weißgrau bestaubt wollig. ——

http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord. 2. 1a. (b). Mürbfleischige

No 267. — Dearborn's Sämling.* Mitte oft Ende August.

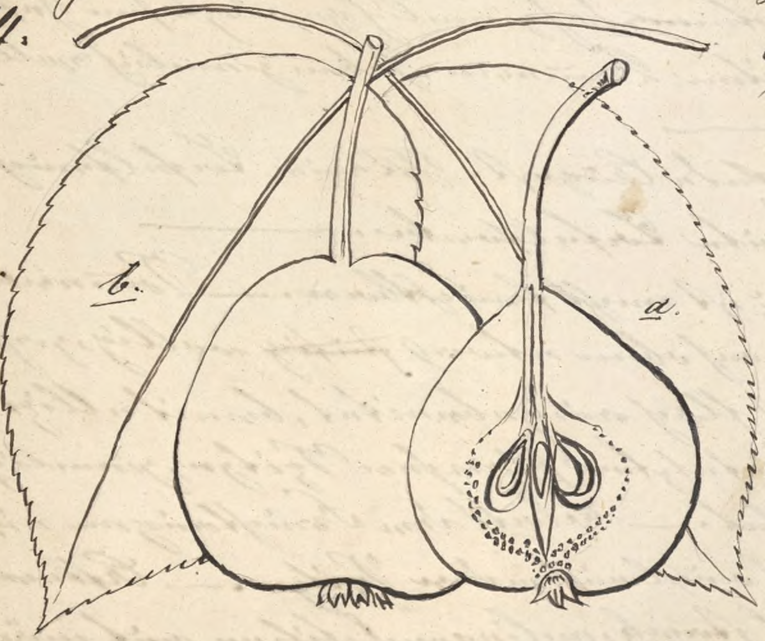
D: I. 2. 1.

(: eine Amerikanische Frucht, zu Boston 1818 :/

erzogen von Dearborn :/

J: III. 1.
eiförmige
Zlt.

Gestalt: manche Früchte stehen zwischen Eiform u. Kreiselform. 2" breit 1 3/4" hoch, den Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich so zurundet, daß sie bald gut aufsteht, bald nicht aufstehen kann, wenn auch der Kelch etwas vorsteht. Nach dem Kelche macht sie eben merkliche Einbiegungen ab u. endigt mit etwas abgestumpfter, oder geht der Stiel aus der Spitze fast heraus. Bei gut gewachsenen Früchten ist der Bauch schön rund. ——



Kelch: etwas hartschalig, doch in seiner Vollkommenheit mit feinen Ausschnitten, ziemlich aufliegend sitzt flach vertieft. oft fast obenauf. ——

http://rcin.org.pl

Stiel: stark, holzig, 1¼" lang, oft etwas länger, bald gerade, bald etwas gebogen, darmig zur Seite gebogen, sitzt in engen flachen von einigen Beulen gebildeten Höhle oder wie eingesteckt. —

Schale: fein, glatt, vom Baume gelblich grün, in der Reife hellgelb mit noch grünlichen Stellen. Röthe fehlt; Punkte fein, fallen nicht ins Auge; Rost angeflogen um den Kelch meist etwas Ueberzug davon. —

Fleisch: fein schmelzend, von gezuckertem, doch ziemlich gewürzhaftem Geschmack

Kernhaus: geschlossen; die mäßig weiten Kammern haben ziemlich vollkommene, oft noch weiße Kerne. —

Reife u. Nutzung: Mitte oder gegen Ende August. Kleine Tafelfrucht u. wo sie größer wird, immer eine gute Tafelsorte. —

Baum: wächst rasch u. zeitigt früh u. ist auch fruchtbar. — Sommertriebe lang, etwas stufig, braunroth, nach oben etwas ~~stufig~~ wollig, zerstreut punktirt. — Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, breit elliptisch, oft auch eiförmig mit kurzem aufgesetzten scharfen Spitze, ziemlich glänzend, fein u. flach gesägt, gezahnt. — Blatt der Fruchtaugen eiförmig, mehr auch lang eiförmig mit auslaufender Spitze. — Afterblätter fadenförmig; — Augen ziemlich stark, anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden Trägern. —

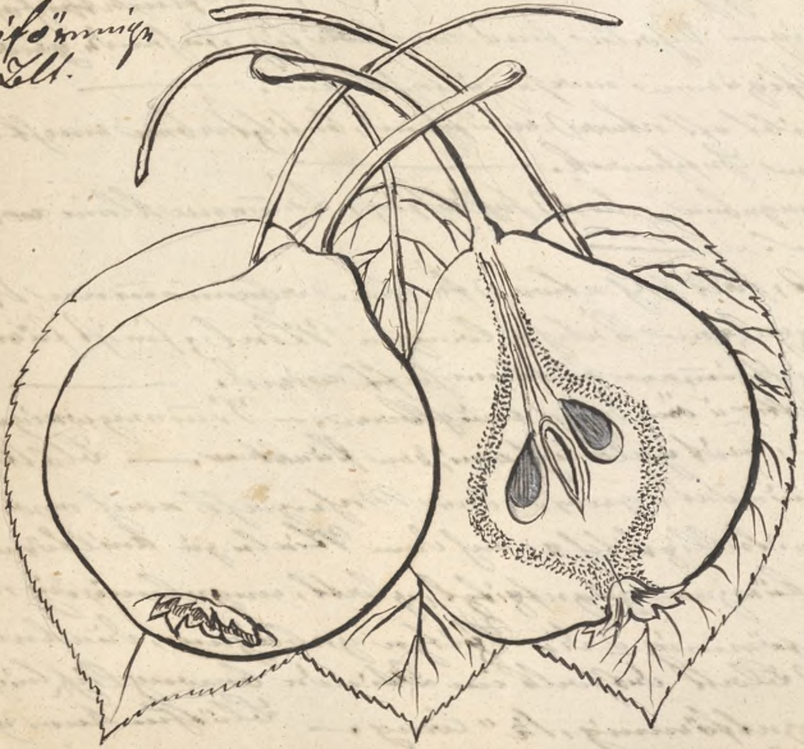
K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No. 268. Zweibutzenbirne *† Ende August, 14 Tage (Kraft:)

D: II. 2. 1. Poire à deux têtes. Zweibutzenbirne. Syn: Katharinenbirn.

J: III. 1.

eiförmige Zelt.



Gestalt: kreiselförmig, fast rundlich am den Kelch zu flach, oben ungleich abgerundet, indem sich oft zwei gegenüberstehende Beulen an ihr erheben, nach dem Stiele zu kurz kegelförmig mehr oder weniger abgestumpft spitz. Mittelgross 2" breit u. ebenso hoch oder nur wenig höher. —

Kelch: charakteristisch, wie doppelt, weil er durch die sich an ihn anlehnenden Beulen gedrückt u. in 2 Theile gespalten wird, die oben oft noch mit einander zusammenhängen, so dass er eine längliche Form annimmt. Es ist dies aber nicht bei allen Früchten der Fall. Die Kelchblättchen sind ziemlich lang, stehen aufrecht, offen oder geschlossen, auch sitzt der Kelch bald flach, bald in einer

kleinen länglichen Einsenkung. ——

Stiel: meist gekrümmt, 1-1½" lang, oft auch länger, steht oben auf der Spitze mit einigen Höckern umgeben, worunter er bisweilen etwas schief gedrückt wird, oder auch versenkt in einer kleinen Höhle. ——

Schale: etwas stark, hellgrün, später weißlichgelb; an der Sonnenseite findet sich oft eine, etwas bräunliche Röthe, auf der übrigen Schale sind weitläufig stehende grauliche Punkte, auch etwas Rostflecken u. Rostfiguren wahrzunehmen. ——

Fleisch: weiß, in guten Sommern butterhaft, bleibt oft etwas rauschend, besitzt aber meist einen angenehmen, etwas fenchelartigen süßen u. würzigen Geschmack. ——

Kernhaus: meistens mit feinen Körnchen umgeben, etwas schlottrig; Kammern klein mit schwarzbraunen Kernen oft vollkommen. ——

Reife u. Nutzung: reift zu Ende des August, hält sich etwas früher abgenommen 14 Tage u. macht sich kenntlich durch ihren doppelten Kelch u. langen Stiel; sie ist für die Tafel sehr angenehm, wenn sie auch nicht immer butterhaft wird. ——

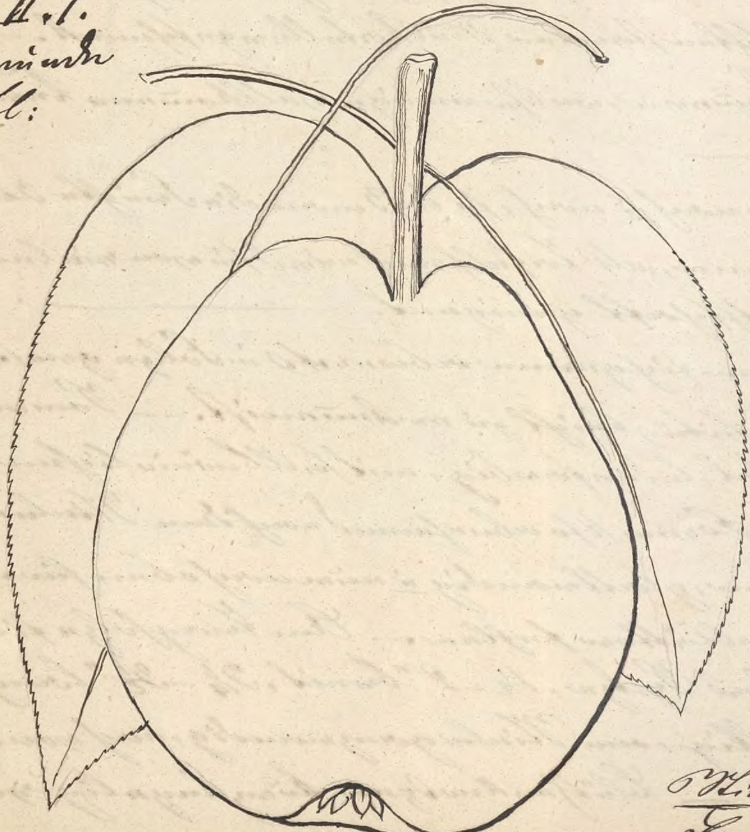
Baum: wird groß, gedeiht auf Wildling u. Quitte u. ist äußerst fruchtbar. — Sommerzweige an der Spitze oft etwas wollig, rothbraun, mit gelblich weißen Punkten. — Blätter klein, eiförmig, oben zugespitzt unten gerundet, groß, der Mehrzahl nach oval, oft auch rund u. an den Sommerzweigen breitelliptisch u. nach dem Stiele zu keilförmig etwa 2" breit u. bis 2½" lang, länger oder kürzer zugespitzt, glatt, unregelmäßig etwas flach-gesägt, am Rande etwas wellenförmig u. die Spitzen gebogen, dunkelgrün u. glänzend. Stiel bis 2½" lang, das Blatt deshalb im Winde beweglich. Afterblättchen verschieden sehr groß, lanzettförmig, ½" lang. — Blüthenknospen ziemlich groß, kurz kegelförmig, etwas abstehend spitz, schwarzbraun. ——

K. I (IV) Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No 269. Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne. *weniger wert ++ – Ende August.

Bonchretien d'été d'oré hatif.

D: II. 3. (2) 1.
J: II. 1.
mürbende Bl:



Gestalt: gemäß, der hochaufgetriebene Bauch sitzt 2/3 der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelche hin, wo sich die Frucht glattrund so zuwölbt, daß sie noch gut aufstehen kann, oft wölbt sie sich aber auch eben stumpfspitz u. steht dann nicht gut auf. Nach dem Stiele zu endigt sie nach einer kleinen Einbiegung mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. 2 3/4" breit u. 3–3/4 hoch.

Kelch: spitzblättrig, grünlichgelb, meist halb offen, bald in einer kleinen, bald in einer tieferen Senkung, welche mit feinen Rippen besetzt ist, befindlich.

Stiel: stark, 1/4–1/2" lang, sitzt etwas gedrückt von Beulen umgeben, daneben eine Fleischperle ist.

Schale: gewöhnlich, nicht fettig anzufühlen, in der Zeitigung schön citronengelb, ein seltener sieht man bei stark besonnten Früchten einen blassen flammenartigen Röthe. Punkte zahlreich, gleichmäßig vertheilt, wenig ins Auge fallend; Kelchfläche berostet.

Fleisch: mattweiß, fast gelblich, körnig, ums Kernhaus steinig, saftreich, weinsüß, etwas herbe, von einem mit feinem Bisam gewürzten starken Muskatellergeschmack. —

Kernhaus: sehr klein, geschlossen mit engen Kammern, welche wenige vollkommene Kerne enthalten, die lang u. schwarz sind. —

Reife u. Nutzung: reift Ende August u. zwar nach u. nach, so daß man die Früchte 3 Wochen hindurch vom Baume weg gebrauchen kann, als Tafelfrucht wird sie von vielen anderen Sorten übertroffen, für Wirthschaft geeignet. —

Baum: wächst hochstämmig, seine Aeste hängen sich gern abwärts in Folge großer Fruchtbarkeit, dadurch derselbe in seinem Habitus leicht zu erkennen ist. — Sommertriebe stark aber mit wenig Wolle bekleidet, lederfarbig, mit hellbräunlichen Punkten besetzt. — Blatt hat eine elliptische Form (: so abnehmend nach dem Stiele als nach vorne :) schiffförmig aufwärts gebogen, glattrandig u. nur nach oben hin mit sehr feinen scharfen Zähnen besetzt. Afterblätter fehlen. — Am Fruchtholze sind die Blätter länglich rund mit auslaufender Spitze, 1½–2" breit, 3¼–3½" lang, oberhalb wenig, unterhalb aber stark wollig; am Stiele ganzrandig, nach vorne zu jedoch deutlich fein, etwas stumpf gezähnt. — Blüthenknospen kurzkegelig von tief dunkelbrauner Farbe. —

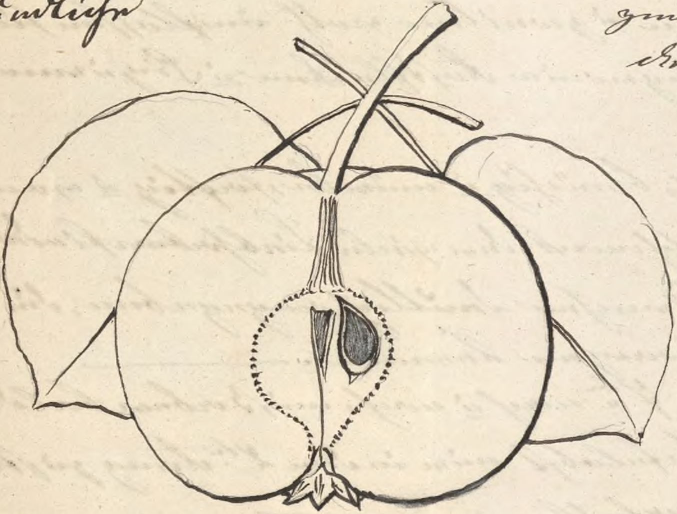
http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No 270. Runde Sommer-Bergamotte. ** + August. 7ber

D: II. 1. 1. Bergamotte d'été ronde. Kraft t. 97: 1794 unbenannt :/ gegebenen Abbildung f. Sommerbergamotte gehört zu den hier in Rede stehenden, bis auf den ganz kurzen Stiel; besser als seine Beschreibung u. besonders die der Blätter :/ —

J: I. 1. mürbliche



Gestalt: wird sich aus dem Abrisse einer recht vollkommenen Frucht sehr deutlich erkennen lassen; etwa 2 3/8" breit u. 2" hoch. —

Kelch: ziemlich langblättrig, grün u. bräunlich gefärbt, steif vorstehend, selten etwas wollig; offen, in einer flachen, ebenen Vertiefung stehend. —

Stiel: dünn, nicht selten etwas länger als die Abbildung zeigt, grün u. braun gefärbt mit feinen braunen Punkten versehen, öfters auch knospig, in einer kleinen oft sehr flachen Vertiefung stehend —

http://rcin.org.pl

Schale: ziemlich fein, glatt u. trocken, abgerieben glänzend; von grünlich gelber Grundfarbe, auf der Sonnenseite gelbroth, u. bräunlichroth, zuweilen sogar dunkelroth angelaufen. Die Röthe besteht manchmal aus eingesprizten Punkten u. Strichen, welche bei stark besonnten Früchten zusammenfließen; übrigens mit vielen braungrauen Punkten bedeckt, die besonders im Rothen sehr in die Augen fallen u. zuweilen roth umflossen sind. Gewöhnlich sind ~~die~~ aber auch einige braungraue Rostflecken u. Figuren zu bemerken.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich feinkörnig, brüchig u. mürbe, saftig u. von sehr angenehmem, bergamottähnlichem Geschmack, der viele Liebhaber findet.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, durch Körnchen deutlich angegeben, die Achse nur wenig hohl, Fächer eng, mit schönen schwarzen Kernen.

Reife u. Nutzung: Mitte August bis Anfang 7ber nach u. nach; muß aber bald gebraucht werden, sonst wird sie teig. — Als Tafelobst nur in den 2ten Rang zu stellen; als Wirthschaftsfrucht aber sehr zu empfehlen.

Baum: wird nicht groß, trägt aber sehr fleißig. — Blätter sind rundlich oder eirund, kurzgespitzt, glatt ganzrandig oder sehr undeutlich u. seicht gezahnt u. nur gewundelt.

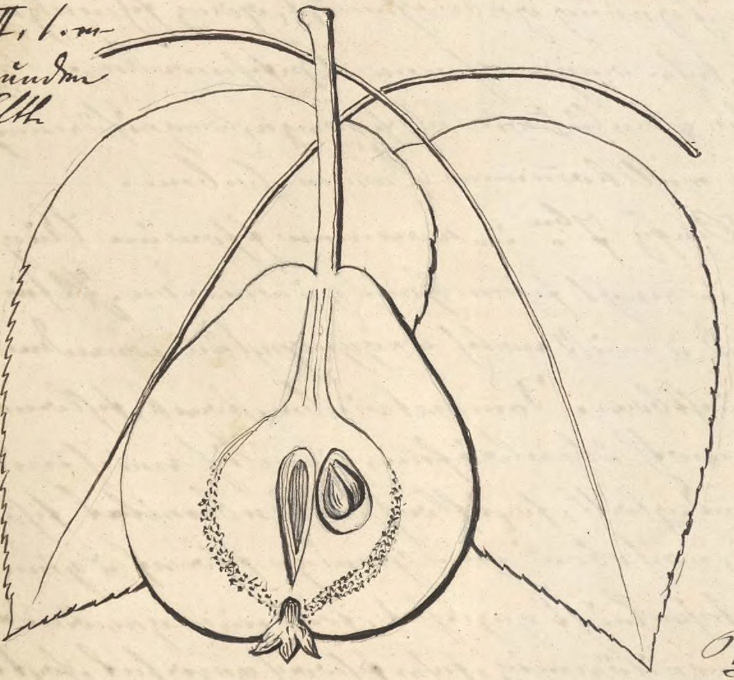
K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige

No. 271. Die Pfirsichenbirne :/: Major Esperen :/ ** Ende August–7bre

Poire pêche.

D: I, 2. 1.

J: II, 1. m
vierundm
Lbtt



Gestalt: kreiselförmig oder umgekehrt eiförmig u. kreiselförmig, 2" breit u. hoch. Bauch mehr etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft wölbt u. man so unterbz-stumpft, daß sie eben noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine merkliche Einbiegung eine kurze, dicke und wenig oft gar nicht abgestumpfte Spitze. — Kelch offen, ziemlich langgespitzt, steht mit den steifen fast hornartigen Ausschnitten in die Höhe, u. sitzt flach vertieft. — Stiel: dick, holzig, gerade, selten nur etwas zur Seite gebogen, meistens 1/3 bis 1/2" tief ein eingesteckt, mit fleischigen Beulen umgeben, Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume

gelblich grün, in der Reife gewöhnlich gelb. Von Röthe selten eine Spur, an der Sonnenseite leicht geröthet. Vom zimmtfarbigen Roste finden sich Anflüge u. um Kelch u. Stiel etwas Überzug. ——

Fleisch: mattweiß, saftreich, wenn die Frucht früh genug gebrochen ist, ganz schmelzend, von gezuckertem, etwas fein zimmtartigem, sehr angenehmen Geschmacke. ——

Kernhaus: geschlossen, mit engen Kammern, die ziemlich viele schwarze, langeiförmige mit der Spitze etwas gekrümmte, nicht gehörig vollkommene Kerne haben. ——

Reife u. Nutzung: zeitig in kühlen Jahren Anfg 7ber u. in warmen schon im August. Ist Tafelbirne, die noch ganz grün ab muß um recht schmelzend zu werden, ist sie an dem Baume schon gelblich, so ist sie nur halbschmelzend u. muß rasch weggegessen werden. ——

Der Baum: wächst schön u. gesund, ist mäßig fruchtbar. — Sommertriebe, stark, schlank olivenfarbig, stärker besonnte mit Braunroth überlaufen, ziemlich reich mit gelblichgrauen Punkten besetzt. Blatt glänzend, glatt, fast flach ausgebreitet schön eiförmig mit auslaufender schöner Spitze, nach oben am Zweige scharf u. ziemlich stark gesägt-gezahnt, unten am Zweige nur sehr leicht gezahnt, fast nur gerandelt. Blatt der Fruchtaugen auch eiförmig oder langeiförmig, sehr schwach gezahnt, fast nur gerandelt. Afterblätter fadenförmig, ~~sehr scharf~~ oder pfriemenförmig; Augen bauchig, kegelförmig, anliegend; Augenträger flach. ——

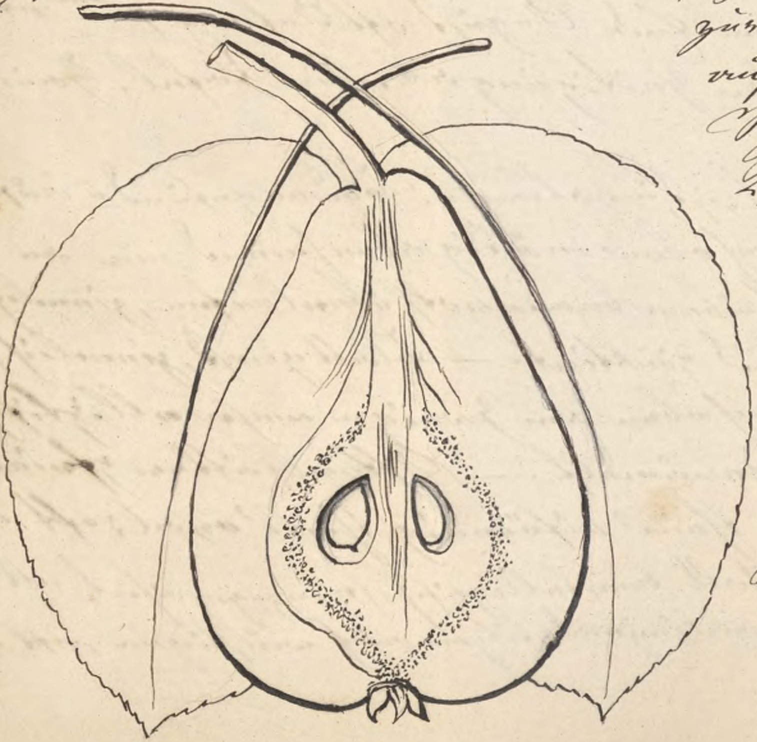
K. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 1.a. Hartfleischige.

N° 272. **Brüsseler Birne.** fest ** † Ende August. 14 Tage.

D: I. 3. 1. **Belle de Bruxelles, Poire Madame.**

J: III. 1.

eiförmige Blttr.



Gestalt: schön birnförmig, 2" breit, 3" lang. Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich schön zurundet. Nach dem Stiele macht sie häufig an einer Seite Einbiegung u. kegelförmige Spitze. —

Kelch: weit offen, langgespitzt, liegt auf, sitzt in seichter Einsenkung, die einige flache Erhabenheiten zeigt, welche über die Frucht wenig hinlaufen, aber die Breite wohl etwas verschieben. —

Stiel: stark, holzig, geht aus der Spitze hervor, 1–1¼" lang. —

Schale: zart, glatt, hellgrün, in Reife gelblichgrün, in der Lagerzeitigung hell gelb. Röthe findet sich nur in heißen Sommern bei ganz besonnten Früchten. Punkte

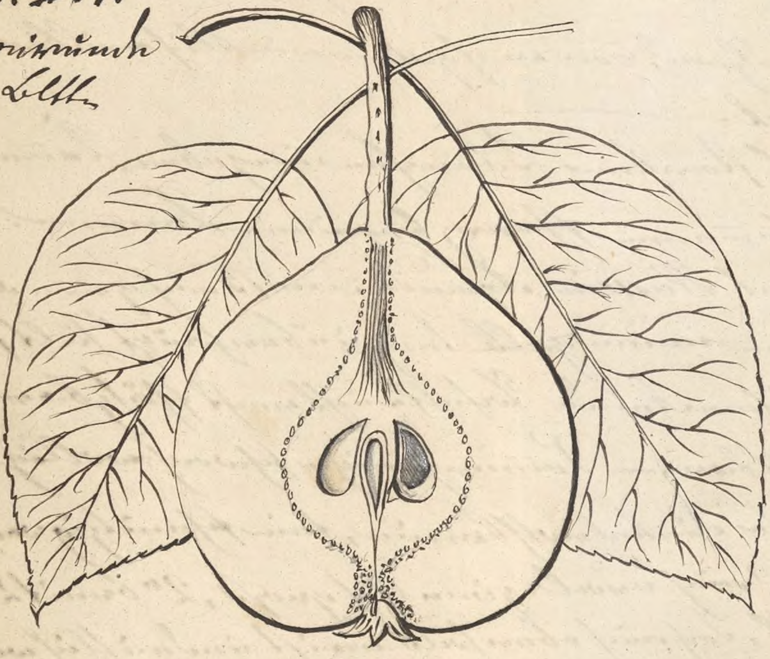
sehr zahlreich, feinen Anflüge von Rost sind nicht häufig. —
Fleisch: mattweiß, saftvoll, schmelzend, von gezuckertem etwas weinigem erfrischenden Geschmack, dem mehr Gewürz zu wünschen wäre. —
Kernhaus: ohne hohle Achse; die engen Kammern enthalten wenige vollkommene Kerne schwarzbraun, eiförmig, meist auch taube. —
Reife u. Nutzung: zeitigt in guten Jahren Ende August oft Anfang September – etwas nach der Sparbirne, muß 8 Tage vor der Zeitigung ab. Für Tafel, Haushalt u. Markt brauchbar. —
Baum: wächst stark u. kräftig pyramidal, ist in allerlei Boden gesund u. äußerst fruchtbar. – Sommertriebe stark, steif, nach oben mäßig abnehmend, nur an den Spitzen etwas wollig, olivenfarbig mit starkem braunroth überlaufen, ziemlich reich aber matt, nicht in die Augen fallend punktirt. — Blatt groß, ziemlich flach, matt glänzend eiförmig (rundlich) nach oben am Zweige mehr elliptisch, am Rande fein u. stumpfspitz gezahnt, oft nur gerändelt. — Afterblättchen pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, theils eiförmig theils oval, oft nach dem Stiele zu etwas keilförmig, deshalb breitelliptisch, stumpfgezahnt, oft nur gerändelt. Augen stark, kegelförmig, fast anliegend, sitzen auf wulstigen, oft nicht gerippten Trägern. —

K. II. Rundliche Pomeranzen-Tafelbirnen. Ord. 1, a. Zartfleischige.

No 273. Türkische muskirte Pomeranzenbirne. ** Ende August.

D. I, 2. 1. Misk Armudi (: Misk, muskirt; armudi, Birne :) — (: türkisch :)

J. II. 1. eirunde Bltt.



Gestalt: (ziemlich kreiselförmig) dickbauchig mit einem starken mehr o. weniger abgestumpften Kegelspitze; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um diesen wölbt sie sich halbkugelförmig, doch so abgeflacht, daß sie noch aufsteht. Nach dem Stiele zu endigt sie gewöhnlich ohne Einbiegung stumpfspitz, 2¼–2⅜" breit u. ebenso viel hoch.

Kelch: langblättrig, graugrün, halboffen, in oft nur flachen, oft aber auch tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung. —

Stiel: auffällig lang, bis 1½", gelbgrün etwas warzig u. braunfleckig, steht oben wie eingesteckt, in Fleischwarzen, oder neben einem Wulste, vom Stiele bis zum Kelche geht bei einzelnen Früchten eine Furche herab, wie bei den Pflaumen. —

Schale: am Baume etwas bläulich beduftet, durch körnige Unterlagen uneben, sonst glatt, hellgrün, später gelbgrün, doch dann schon überreif, mit undeutlichen dunkelgrünen Punkten, an der Sonnenseite hie u. da etwas schwachem Röthe, meist aber in röthlichen Punkten bestehend, auch mit etwas Rost, doch besonders um den Kelch. —

Fleisch: weiß, nicht saftreich, butterhaft schmelzend, von angenehm würzhaft mit kurzem u. durch feine Säure gehobenem Zuckergeschmack. —

Kernhaus: mit ziemlich vielen u. zum Theil starken Körnchen umgeben, Kammern nicht groß, meist halbförmig, mit meist vollkommenen schwarzbraunen Samen. —

Reife u. Nutzung: zeitig Anfangs 7bris zugleich mit Hessein Arnaudi; muß noch grün abgenommen werden, denn einmal gelb ist sie schon innen teig u. überhaupt hält sie sich nur höchstens 8 Tage, ist aber als wohlschmeckende Tafelfrucht recht schätzbar. —

Baum: wächst lebhaft, geht hoch u. ist recht fruchtbar. — Sommerzweige schwach wollig, stark u. dick, olivengrün, an der Sonnenseite dunkelrothbraun, fein schmutzigweiß punktirt. — Blätter meist eirund, öfters auch oval, ziemlich groß, 2" breit 2 3/4 lang, mit auslaufender Spitze, unterhalb, doch auch oberhalb meist undeutlich wollig, sehr unregelmäßig gezahnt, meist ganzrandig, flach nur die Spitze ist häufig sichelförmig gebogen, u. die Blätter hängen an den dünnen oft 2½" langen Blattstielen meist über. — Blüthenknospen kegelförmig scharfgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, etwas gelbwollig. —

http://rcin.org.pl

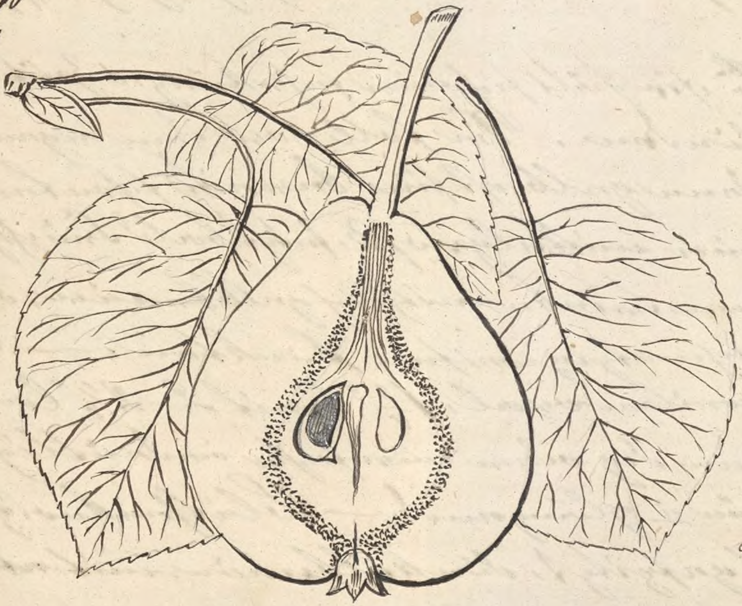
K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige

N.o 274. Husseins Sommerbirne * Ende August. 7bre

D: II. 2. 1. Hussein Armudi. Hess: Butterbirne :| aus dem Orient :|

J: I. 1.

rundliches Blat;



Gestalt: rund, hochbauchig, um den Kelch halbkugelförmig, doch so abgeflacht daß sie noch aufsteht, nach dem Stiele zu kegelförmig, 1½ – 1¾ breit u. 2" hoch.

Kelch: schön, häufig sternförmig, bald flach, bald in einer ziemlichen Vertiefung stehend, in der man keine Erhabenheiten bemerkt. ——

Stiel stark u. holzig, 1–1½" lang, oben auf wie eingesteckt, meist neben einem Fleischwulste. ——

Schale: hellgrün, später grünlich gelb, an gelben Früchten erkennt einen ziemlich starken Anflug von einer verwaschenen oft streifigen Röthe an, mit zahlreichen feinen braunen Punkten u. grünlichen Flecken auf dem mehr gelbgefärbten

Theilen der Frucht; hie u. da auch ein Rostfleckchen. —

Fleisch: weißlich, um das Kernhaus etwas steinig-körnig, übrigens fließend von Saft, ganz zerschmelzend, von gewürzhaftem, schwach gezuckertem, etwas fein weinartigem Zuckergeschmack, ähnlich dem der Beurré gris —

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben; die Achse voll; die kleinen Kammern enthalten gewöhnlich nur wenige, kleine, runde, zugespitzte, schwarzbraune Kerne. —

Reife u. Nutzung: reift zu Anfangs 7ber. u. sie hält sich nur sehr kurze Zeit und wird oft schon am Baume teig gefunden. Sie soll vor dem eigentlichen Gelbwerden verspeist werden, denn gelb ist sie bereits schon teig. —

Baum: wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, setzt bald Fruchtholz an u. ist recht tragbar. — Sommertriebe röthlich gelbbraun, auf der Schattenseite olivengrün, mit schmutzigweißen Punkten. — Blätter sind rundlich, oft herzförmig, zuweilen oval, $1\frac{3}{4}$" breit $2-2\frac{1}{4}$" lang, meist kurz zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur sehr undeutlich u. stumpf gezahnt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen mäßig groß, kegelförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun, mit etwas klaffenden Deckblättern. —

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a: Mürbfleischige

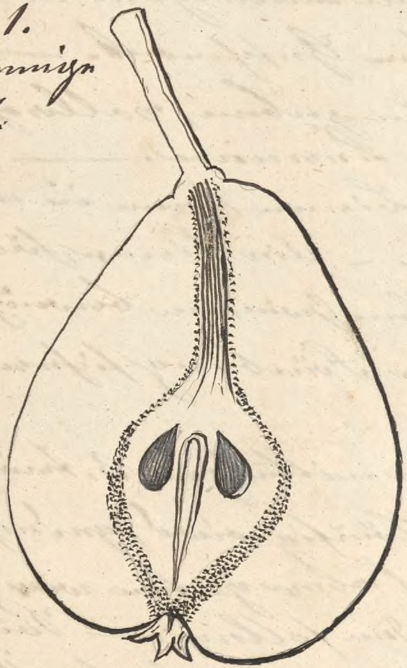
N.o 276. Schmelzbirne von Brest. **†† Anfang 7br 2. Wochen

Fondante de Brest. Inconnu Chênau.

D: II. 2. 1.

J: III. 1.

eiförmige Zelt:



Gestalt: etwas kreiselförmig, der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich schön abrundet, nach dem Stiele zu mit stumpfer kegelförmiger Spitze endigend. 2" breit & 2½" lang.

Kelch: offen, spitz- & braunblättrig, sitzt etwas eingesenkt mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, bis 1½" lang, grünbraun, nach der Birne zu fleischig, oder ein Höcker & Fleischringe bildend, schief stehend.

Schale: hellgrün, später gelblichgrün, doch ist fast die Hälfte der Frucht schön blutroth fast granatroth verwaschen oder marmorirt. Am Baume sieht die Birne sehr hübsch leuchtend

* ——— [illegible] *

noch aus. In der Schale finden sich viele auffallende, starke grüne Punkte, die charakteristisch u. etwas fühlbar sind; u. auf der Schattenseite gräuliche Punkte u. hie u. da auch geronnener Roste ——

Fleisch: weiß körnig, sonst wol nicht schmelzend, sondern markig und rauschend, doch von sehr süßem angenehmen schwach muskirtem Geschmack. ——

Kernhaus: ein mit wenigen u. feinen Körnchen umgeben, vollachsig; Kammern klein mit vielen vollkommenen braunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Anfang 7br. u. Die Birne kann in wenigen warmen Räumen, etwas später zeitigen. — Die Birne hält sich, nicht zu spät abgenommen einige Wochen u. ist zu allen Zwecken brauchbar u. findet auf dem Obstmarkt wegen ihrer schönen Färbung sicher auch einen guten Abgang. ——

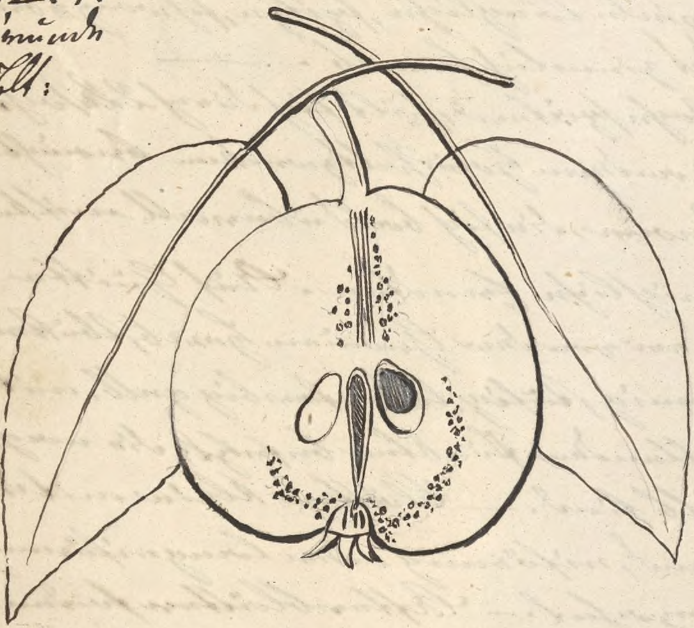
Baum: wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelgroß, trägt seine Äste ziemlich abstehend, wodurch die Krone weitläufig wird, gedeiht auf Quitte u. ist in allen Formen sehr fruchtbar, verlangt aber guten warmen Boden, wenn die Früchte auf Hochstamm nicht steinig werden sollen. — Sommerzweige lang u. ziemlich stark ohne Wolle graubraun, gegenüber trüb rothbraun mit vielen weißlichen Punkten. — Blätter sind 3½" lang, 2" breit, länglich oval oder eirund mit oft lang auslaufender halb spiralförmig gedrehter Spitze meist etwas wellig, deshalb trüb dunkelgrün, unterhalb graugrünlich am Rande wellenförmig. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, braun. ——*

K II. Rundliche Sommer-Tafelbirne. Ord. 1. (2) b. Zartfleischige

N.o 277. Kreiselförmige Dechantsbirne ★+. 7ber 14 Tage

D: I, 2. 1. Doyenné Pommier. (: erzogen von van Mons :)

J: II. 1.
niemanden
Zll:



Gestalt: dickbauchig kreiselförmig, ein-
zelne am Stiele einiger abgestumpft
geben mehr die Kreiselform. Der
Bauch sitzt ziemlich in der Mitte u. rundet
die Frucht um den Kelch so, daß sie noch gut
aufsteht, nach dem Stiele macht sie eini-
ge einen dicken ziemlich abgestumpften Spit-
zen, Vollkommene Früchte 2" breit u. hoch. —
Kelch: kurzblättrig, weit offen, sternför-
mig, sitzt der Frucht gleich, oder in ganz
flacher ebener Einsenkung; auf der
Bauch der Frucht ist schön gerundet. —

Stiel: stark, oft wie fleischig 1/2" lang oder kürzer, sitzt wie eingesteckt mit,
einigen Beulen (: kleinern :) umgeben. —

Schale: sehr rauh, in der Zeitigung hellgelb, wovon gewöhnlich oder wenig
u. nichts mehr zu sehen ist, da zimtfarbiger Rost theils gänzlich von der

http://rcin.org.pl

Von außen eben u. um die Stielwölbung mehr voll Überzug die ganze Frucht überläuft. Stark besonnte haben in dem Rost einen leichten Anflug v. blutartigen Röthe. Punkte fein u. durch den Rost meist versteckt. —

Fleisch: weiß, fein körnig, nicht sehr saftvoll, halbschmelzend, schwach gewürzt weinartig von fast weinsäuerlichem Geschmack. —

Kernhaus: klein, enge Kammern enthalten viele längliche, spitzige, schwarzbraune Samen. Kelchröhre geht breit u. gewunden ziemlich hinab. —

Reife u. Nutzung: reift Mitte Sbr. oft schon 2 Wochen später, hält sich durch 2 Wochen. Für die Tafel angenehm, auch zum Welken u. andern Haushaltzwecken brauchbar.

Baum: wächst stark, macht eine pyramidische Krone, die sich bald überall mit kurzem Fruchtholze bedeckt u. liefert bald u. reichliche Erndten. Auf Quitte kümmert er. In seiner Belaubung scheint er von der Grauen Herbstbutterbirne abzustammen. — Sommertriebe wenig stufig, lederfarbig gelb, mit zahlreichen doch feinen u. nicht in die Augen fallenden Punkten besetzt, die nach unten an Zweigen etwas stärker u. mattgelb sind. — Blätter klein mit den Rändern etwas aufwärts gebogen, glänzend, eiförmig oder langeiförmig, mehr gerundet oder nur ganz fein u. spitz gezahnt. — Afterblätter fadenförmig, fehlen meistens. — Blatt der Fruchtaugen lang u. spitz eiförmig, doch am Stiele mehr abgerundet, als auf der Zeichnung, ebenso klein, etwas unmerklicher doch auch nur unregelmäßig u. stumpf gezahnt. — Augen stark, konisch, braun, etwas abstehend. —

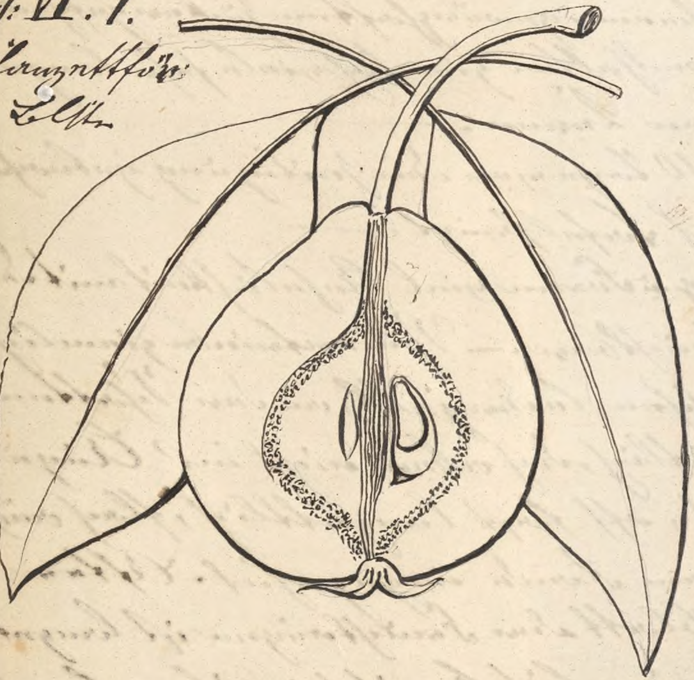
K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

No 278. Gelbe Sommer=Butterbirne. hoch** Anfang Sptbr=

D: I. 2. 1. Goud Peer, (Goldbirne) Beurre jaune d'été.

J: VI. 1.

lanzettför. Blätter



Gestalt: ziemlich bergamottförmig, 2¼" breit u. unten eben so hoch. Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach abrundet. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung u. endigt gewöhnlich mit einer kleinen, etwas abgestumpften Spitze. —

Kelch: offen, lang u. fein gespitzt, oft verstümmelt, liegt sternförmig auf u. sitzt in seichter Vertiefung, in der sich einige flache Erhabenheiten befinden, die sich selten merklich über die Frucht verbreiten. —

Stiel: holzig, stark, 1 bis 1½" lang u. gebogen, sitzt auf der kleinen Spitze wie aufgesteckt mit einigen Fleischfalten umgeben. —

Schale: fein, nicht fettig, vor der Reife hellgrün, in voller Reife schön citronengelb ohne Spur von Röthe. Punkte zahlreich, sehr fein, ganz fein grün umringelt, in manchen

http://rcin.org.pl

Jahren, besonders um die Kelchwölbung verbreitet sich ein rauh anzufühlender Rost, der nur an einzelnen Früchten stellenweise nicht rauhe Überzüge macht. Geruch fehlt. —

Fleisch: weiß, überfließend von Saft, schmelzend, um das Kernhaus zeigt sich eine Umgebung feiner Körnchen, von sehr angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmack.

Kernhaus: klein, geschlossen, die engen Kammern enthalten ziemlich viele, sehr lange spitze, theils vollkommene, theils unvollkommene Kerne. —

Reife u. Nutzung: zeitigt Anfang 7ber u., muß 8–10 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden u. hält sich dann 3 Wochen. Hauptsächlich Tafelfrucht. —

Baum: wächst lebhaft, hat in seiner Belaubung u. Form viel Ähnlichkeit mit der Weißen Herbst-Butterbirne, ist bald u. sehr fruchtbar. — Sommertriebe ziemlich lang, fast schlank, ohne Wolle u. Silberhäutchen, ledergelb, an der Schattenseite olivengrün, ziemlich zahlreich u. noch deutlich, doch aber nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt klein, elliptisch, oft fast lanzettlich, flach ausgebreitet, dünn, schön grün u. glänzend, am Rande ungezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen oft. Das Blatt der Fruchtaugen ist lanzettlich u. gleichfalls ungezahnt. Augen stark, ziemlich konisch u. spitz, etwas nach oben oft stark abstehend. — Augenträger wenig oder gar nicht gerippt.

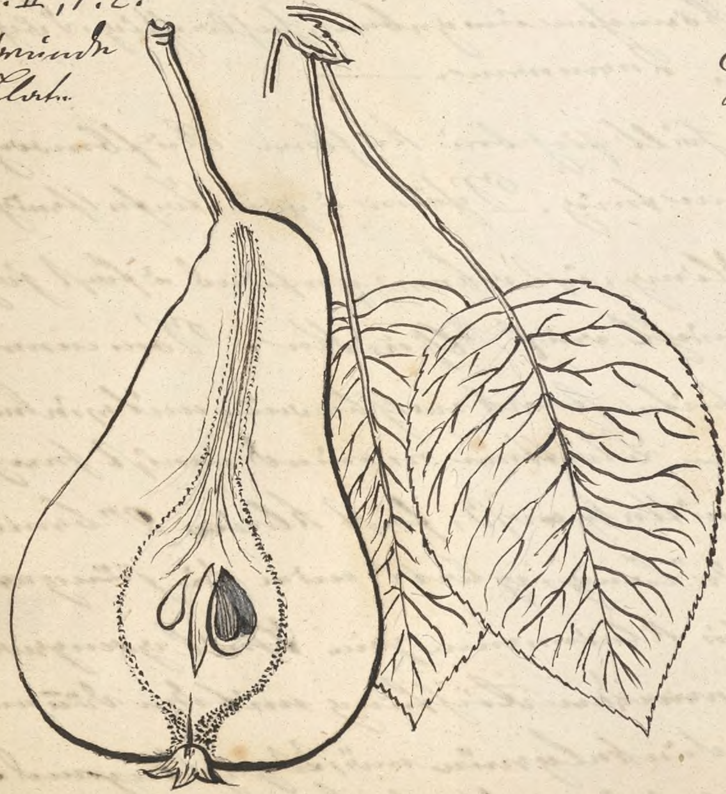
K. I. (III). Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No. 279.

D: II. 3. 1 (2).
J: II, 1. 2.
[illegible] Lelet.

König von Rom **† Anfang 7ber

Roi de Rome. /: Abbé Duquesne 1810 im Hennegau gefunden :/



Gestalt: langbirnförmig, 3" lang 2" breit. So groß als die Frucht in dem Kunstler abgebildet ist, war sie nie an dem Spalier bei uns worden. —

Kelch: kurzblättrig, weit offen steht oft flach, oft auch vertieft in geräumigen schüsselförmigen Einsenkung. —

Stiel: dünn, bis 1/2" lang, braun berostet steht oben auf der Spitze der Frucht gewöhnlich neben einem Fleischwulste u. durch diesen schiefgedrückt. —

Schale: hellgrün, später weißgelb, jedoch meist gänzlich mit dichtem zimtfarbigem Roste überzogen, so daß man die Grundfarbe nur noch auf den Schattenseiten bemerken

http://rcin.org.pl

kann. Auf der Sonnenseite erscheint öfters eine matte bräunliche Röthe, in welcher dann hellgraue Punkte bemerklich sind. ——

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftig, halbschmelzend oder rauschend von recht gutem, durch erhabenen Säure u. zimmtartigen Gewürz erhobenem Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: ein mit sehr wenigen u. feinen Körnchen umgeben, hohlachsig. Fächer klein mit meist vollkommenen braunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende Juli, hält sich bei kühler Aufbewahrung wohl gegen 4 Wochen, u. wird dann teig. Schöne u. gute Tafelfrucht.

Baum: wächst schwach, trägt auf Wildling, ist aber gesund u. fast jährlich tragend und tragbar, gedeiht aber recht auf Quitten. Sommerzweige gewöhnlich braun, an der Sonnenseite stark rothbraun, mit vielen und starken gelbbräunlichen Punkten. — Blätter eirund meist herzförmig, öfters auch oval u. elliptisch, mittelgroß, fast kleiner 2" breit mit dann meist auslaufendem Spitze 2½" lang, glatt, nur die jüngeren unterhalb etwas wollig, fein gesägt, die kleineren zum Theil ganzrandig, schwach schiffförmig, fast flach in gerader Richtung mit den dünnen, oben freien Stielen aufrecht stehend, dunkelgrün mattglänzend. —

Blüthenknospen länglich, kegelförmig, fast stumpfspitz, dunkelbraun ——

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

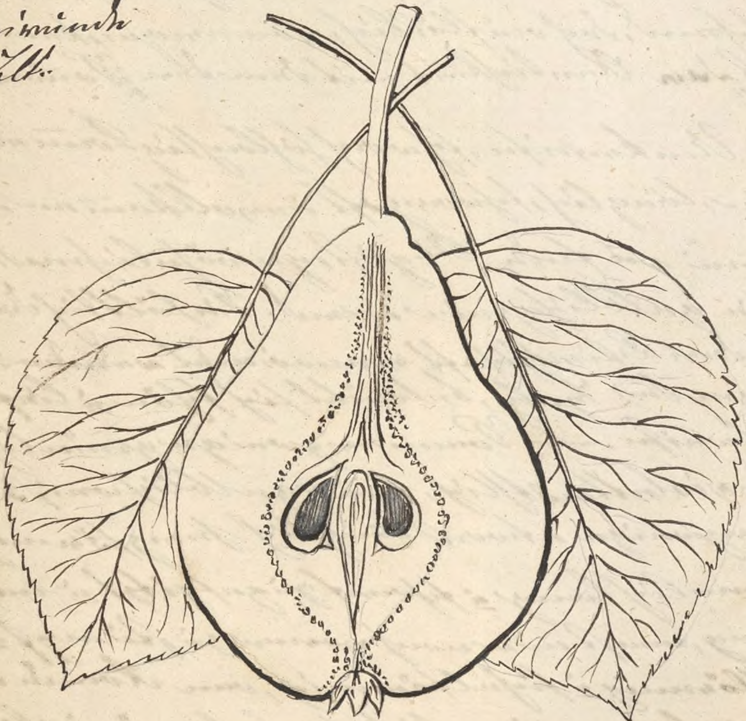
No. 280. Große schöne Jungfernbirne. *†. Ihr bis: Ende August

La Belle Demoiselle.

D: II. 3. 1.

J: II. 1

meinicke Zlt.



Gestalt: etwas bauchig birnförmig, öfters auch eiförmig, nach dem Stiele zu (mit oder ohne Einbiegung) kegelförmig oft wenig abgestumpft spitz zulaufend, 2" breit 2½ selten 3" lang. Unter besonders günstigen Verhältnissen wird auch bei uns die Frucht bedeutend größer.

Kelch: ziemlich groß, hornschalig, weit offen, flach oder seicht eingesenkt mit etwas schwachen unregelmäßig fortlaufenden Erhabenheiten umgeben —

Stiel: dunkelgrün oder braun, nach der Birne zu fleischig, oder in Fleischringeln oft durch einen Wulst seitwärts gedrückt stehend. —

Schale: glatt, glänzend, wenn sie abgerieben wird, hellgelblich grün, auf Lagern

nur etwas gelblicher, in der Uebenreife hellgelb, schön u. die an der Sonnenseite schwach geröthet, in röthlichen oder gelbbraunen Punkten bestehend, auch sonst mit zahlreichen charak-teristischen hellbraunen Punkten, feinen u. stärkeren, die in dem helleren Grüne grö-ßer sind u. als dunkelgrüne Tüpfchen erscheinen. Auch hat die Frucht am dunkleren nur meist feinen Anflug von Rost u. hie u. da Rostfigürchen auf der übrigen Schale.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftvoll, zerfallend, doch auflöslich, von einem zuckernden feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der Aehnlichkeit mit dem der Sommer-Eierbirne hat. ——

Kernhaus. hat etwas starke Körnchen um das Kernhaus, schwach hohlachsig; Kammern ziemlich groß, muschelförmig; Kerne klein, länglich, schwarz, oft unvollkommen.

Reife u. Nutzung: reift in guten Sommern zu Ende August, gewöhnlich erst Mitte Sept. u. muß gebrochen werden, ehe sie gelblichgrün wird. Sie hält sich dann wohl 14 Tage u. kann als Tafelfrucht u. in der Wirthschaft verwendet werden. —

Baum: wird groß u. stark, macht feines hängendes Holz, belaubt sich schön u. besetzt sich auch seine ergiebigen Fruchtruthen, trägt büschelweise. — Sommerzweige grünlich-gelbbraun, an der Sonnenseite u. nach oben violettröthlich, fein gelblichweiß punktirt. —— Die Blätter sind am Sommerzweige etwas länglich herzförmig, sonst meist eirund, am Fruchtholze herzförmig) ziemlich lang u. scharf zugespitzt u. mehr minder oval, 1¾ bis fast 2" breit, bis 2¼" lang, meist nur nach vorn zu stärker etwas bogenförmig gesägt. — schwach schiffförmig u. sichelförmig, am Rande et-was wellenförmig oder halb spiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün u. glän-zend. — Blüthenknospen klein, kegelkugelförmig, fast rundlich kurz zugespitzt

---

K. I. (II) Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord. 2, a. Mürbfleischige

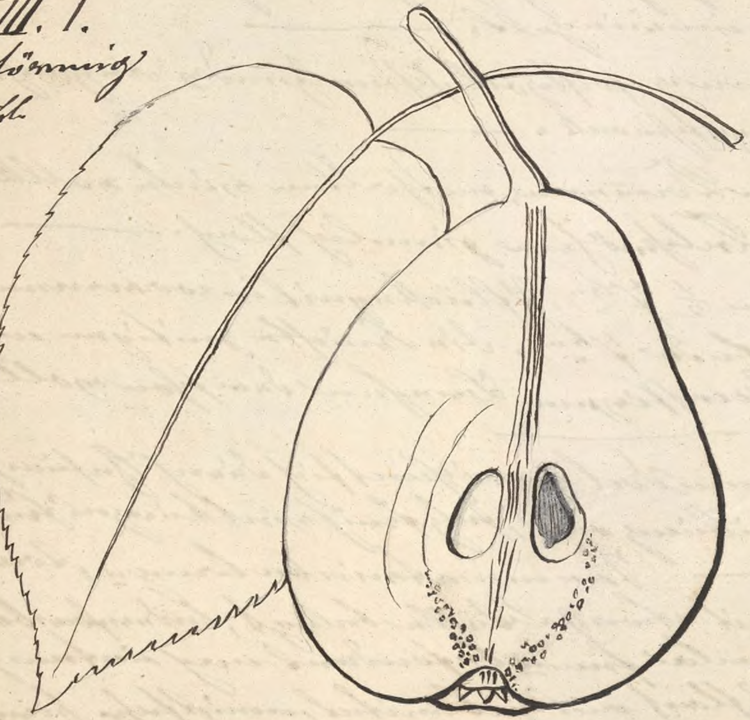
No. 281. Grüne Sommer-Butterbirne. **† Mitte Jl.

D. I. 3 (2) 1. Beurré vert d'été.

J. III. 1.

eiförmig

Lt.



Gestalt: meist ziemlich abgestumpft ei-förmig, indem sich der merklichen Einbiegungen nach dem Stiele hin 2½ : 2¾" hoch. Bauch merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich flachrund zuwölbt. Nach dem Stiele macht sie meistens keine Einbiegung u. endigt mit einer stumpfen, kurzen, oft auch mit einer etwas mehr verlängerten abgestumpften Kegelspitze. Einzelne Früchte laufen fast in den Stiel aus.

Kelch: kurzblättrig, fast sternförmig aufliegend oder stehend offen in geräumigen ziemlich tiefen Senkung, auf deren Rande einige flache Beulen ~~sich erheben~~ sich erheben, von denen man am Bauche wenig mehr wahrnimmt.

Stiel: stark, grün, holzig, 1¼" lang, sitzt meist wie eingesteckt mit einigen Beulen umgeben.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, hellgrün, in der Zeitigung ein wenig gelblicher Röthe ein schwacher Anflug daran, oder einzelne rothe Flecken. Feine Rostanflüge finden sich an jeder Frucht. Punkte zahlreich, gleichmäßig verbreitet, theils fein, theils stärker, häufig grün umringelt.

Fleisch: weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, saftvoll, schmelzend, von angenehmem gewürzhaftem feinen zimmtartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene spitzeiförmige schwarze Kerne. Kelchröhre ziemlich flach.

Reife u. Nutzung: zeitigt gewöhnlich im ½ Sptbr. u. Pflückzeit ist in warmen Jahren schon Anfang, in kälteren bis Ende Sptbr., die Früchte zeitigen auch u. auch am Baume u. kann man bei successivem Brechen der schon vollkommenen den Genuß 4 Wochen haben.

Baum: wächst sehr lebhaft, sehr schön pyramidal u. zeichnet sich durch Gesundheit in allerlei Boden u. schöne weiße Belaubung aus, setzt früh viel kurzes Fruchtholz an, u. wird bald u. sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang u. stark, ein etwas gekniet, eine an der Spitze mit etwas Wolle belegt, lederfarben, an der Sonnenseite oft etwas röthlich überlaufen u. besonders nach unten gran- lich zahlreich punktirt. — Blatt groß, fast flach ausgebreitet, meist sehr breit, oft langeiförmig, dunkelgrün, sehr glänzend, ein lederartig u. oft kaum bemerklich gezahnt. Afterblätter fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen nicht groß, schmal, meist spitz, ganzrandig u. undeutlich gezahnt, glatt, groß. — Augen kegelförmig, abstehend.

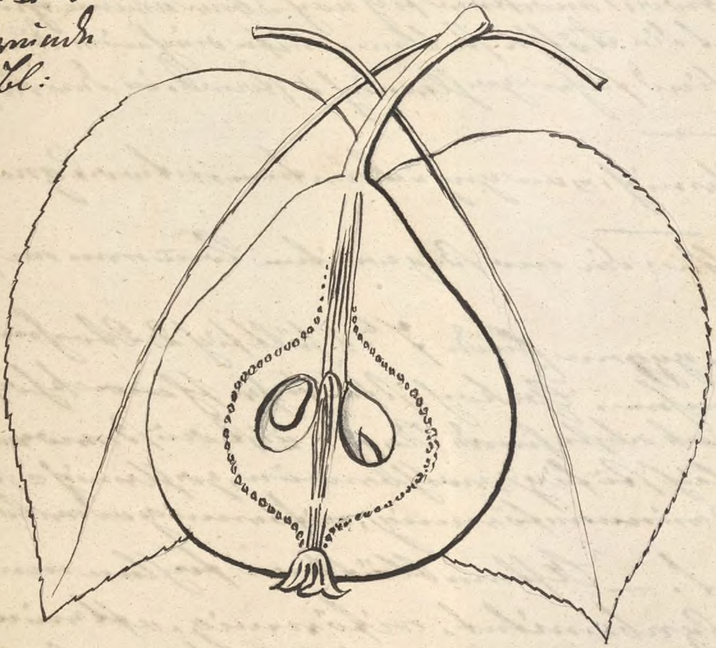
K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige

No 282. Frankenbirn. ++ 7bre 2-3 Wochen.

D: III. 2. 1. Rothbirne. Große und kleine Forellenbirne.

J: II. 1.
niemand

Bl:



Gestalt: mittelgroß, stumpfkreiselförmig etwas unregelmäßig fast birnförmig. — 2" b. u. fast 1/4" höher oft so hoch als breit der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sehr schön zurundet u. nur wenig abstumpft so daß sie eben noch, oft auch nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie an einer Seite sanfte Einbiegungen u. kurze zuweilen wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze. Bei manchen Früchten sitzt auch der Bauch fast in der Mitte u. nehmen dieselben nach dem Kelche stärker ab als in obiger Frucht. —— u. Figur.

Kelch: offen mit ziemlich langen dünnen Ausschnitten, steht bald in die Höhe, bald legt er sich mehr auf u. sitzt flach vertieft. Einige sehr flache Beulen gehen auf der Senkung über die Frucht. ——

http://rcin.org.pl

Stiel: stark, holzig, 1–1½" lang, wenig gekrümmt u. nur wenig zur Basis gebogen, sitzt
bald in kleinen, durch einige feine Wülste gebildeten Höhle, bald wie eingesteckt. —
Schale: matt grasgrün, in der Reife hellgelb, die Sonnenseite ist mit einem
unscheinbaren braunen, im Lager freundlicher werdenden Röthe bald etwas strei-
fig, bald mehr getuscht gezeichnet. In Wärme der Reife tritt auch auf der Schattenseite
etwas hervor; häufig verbreitet die Röthe etwas weiter sich noch über einen Theil
der Schattenseite. Bei stark besonnten bildet die Röthe stellenweise auch ein dunkl-
rothes Zwischen um die Punkte. Letztere sind sehr zahlreich u. stark, in der Röthe
meist weißgrau. Geruch schwach. —
Fleisch: mattweiß, abknackend, ziemlich saftreich, von gezuckertem, etwas gewürz-
ten, schwach weinartigen Geschmack. —
Kernhaus: hat meist ~~hohle Achse~~ hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthal-
ten glatte, eiförmige Kerne. —
Reife u. Nutzung: zeitigt in kalten Jahren gegen Ende Sept. u. hält sich 2 Wochen
in warmen Sommern ist sie schon früher zu genießen. Gekocht ist sie sehr schmackhaft.
Baum: wächst sehr lebhaft, wird groß, hat stark abstehende Äste u. ist außerordent-
lich fruchtbar. — Sommertriebe ziemlich stufig, rothbraun, zahlreich u. stark
punktirt. — Blatt klein, glänzend, etwas rinnenförmig, eiförmig oder lang-
u. spitzförmig, nur ganz fein gesägt gezahnt. — Afterblätter fehlen meist.
Blatt der Fruchtaugen groß, fast flach ausgebreitet, eiförmig, oft rund-
eiförmig, manche selbst herzförmig, ebenfalls seicht u. fein, doch unregelmäßi-
ger gezahnt, fast gewändelt. — Augen bauchig, konisch, spitz abstehend,
sitzen auf wulstigen, starken Trägern. —

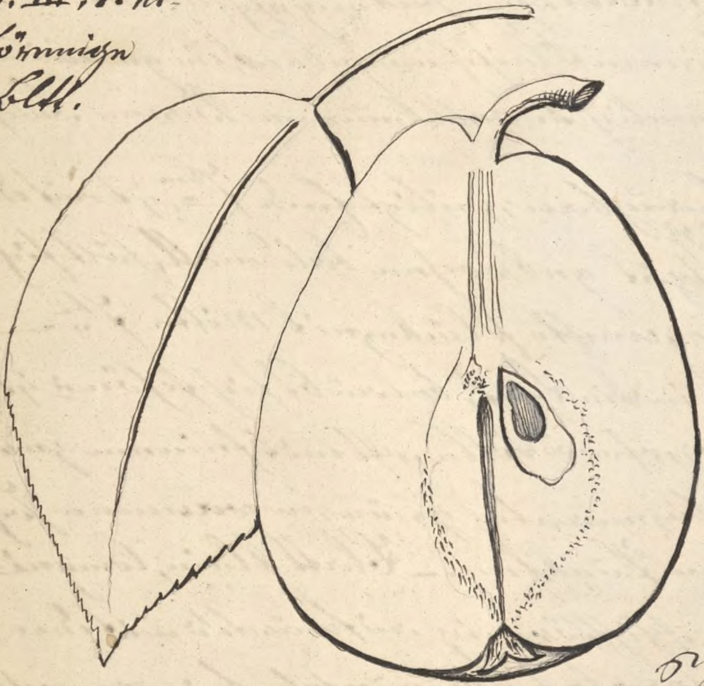
K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Zartfleischige.

No. 283. Die Kästner :/ erzogen von van Mons :/ Herbst ** 7ber – 8ber

Kästner d'hiver.

D: I. 3. 1.

J: III, 1. ei-förmige Blt.



Gestalt: oft einer Bergamotte Cadette ähnlich, 2¼ bis 2⅜ breit u. 2¼" hoch, doch häufig um ¼ höher. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet, nach dem Stiele meist hin keine Einbiegung u. endigt mit Beulen in eine mehr weniger abgestumpften Spitze. —

Kelch: kleinblättrig, in die Höhe stehend, hartschalig, offen, sitzt in nicht tiefer flacher Senkung, mit Falten u. flachen Beulen, die wohl bemerkbar sind.

Stiel: stark, meist holzig 1" lang, sitzt in kleiner Grube u. ist durch einen sich anlehnenden Fleischwulst mitunter auf die Seite gedrückt. —

Schale: glatt, vom Baume grünlichgelb, später citronengelb auf der besonnten Seite, eine bräunliche, im Weitern hellern werdende Röthe als Anflug oder mehrmal völlig rothe Backen sich findet. - Punkte

zahlreich, weißstrahlenden feinen, grün umringelt. — Geruch nicht merklich. —

Fleisch: schön gelblichweiß, um etwas körnig, sehr saftreich, schmelzend, vom süßen jedoch etwas feinen scharfen gewürzhaften Muskatellergeschmack, mit etwas einschneidender Säure gemischten erhebenden zimtartigen Zuckergeschmack. —

Kernhaus: klein, Achse hohl, geschlossen mit feinem Fleisch umgeben; die geräumigen Kammern enthalten schwarze meistens ziemlich unvollkommene Kerne. Kelchhöhle klein u. kurz. —

Reife u. Nutzung: Wohl nur für die Tafel brauchbar, zeitigt Ende 7ber, ist auf dem Pflückpunkt ziemlich kitzlich, u. verweigern zu spät gebrochen bald und hält sich auch überhaupt in dem Keller zu wenig lange; rechte Pflückzeit Mitte 7ber. —

Baum: wächst sehr lebhaft, geht pyramidal in die Luft, belaubt sich schön u. ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe stark u. lang, ohne Wolle, oft mit feinem gesprengten Silberhäutchen belegt, trüb olivenartig grün, in warmem Lagen auch ziemlich bräunlich, mit vielen feinen Punkten. — Blatt klein, langeiförmig, oft auch elliptisch u. [illegible] besonders noch oben, schiffförmig aufwärts u. mit der Spitze rückwärts gebogen, glatt, glänzend, ungezahnt oder nur sehr fein gezahnt, Astemblättern federförmig. Blatt der Fruchtaugen ziemlich lanzettförmig, meist die Spitzabgerundet, fast oval, am Stiel mehr abgerundet als oben auf den Trieben. Augen stark, lang u. spitz, bald abstehend, bald anliegend mit den Spitzen etwas eingebogen, Augenträger ziemlich vorstehend. —

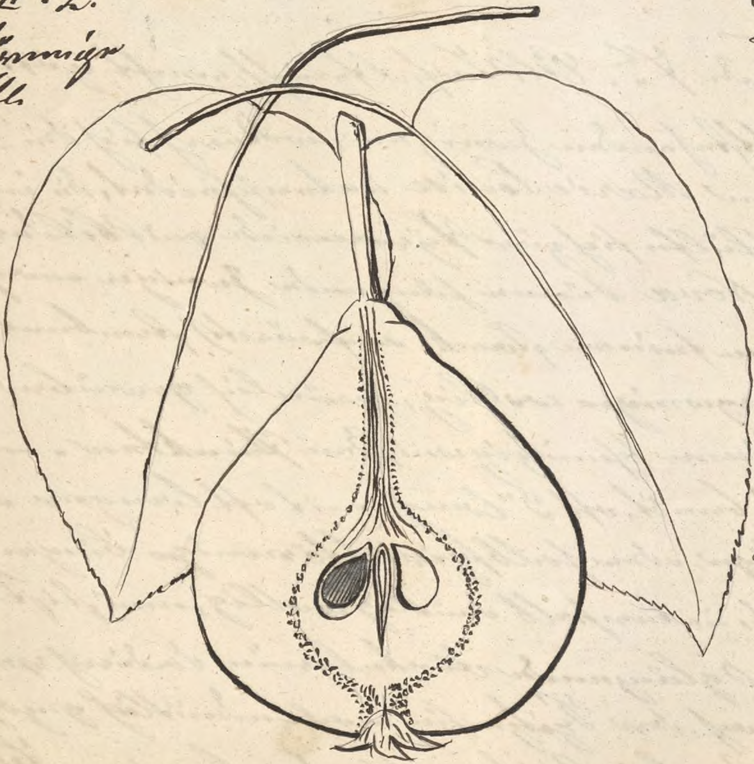
http://rcin.org.pl

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N.o 284. Neue Marie Louise * 7ber – 7ber 2–3 Wochen

Nouvelle Marie Louise (: erzogen van Mons :)

Di: II. 2. 2.
J: III. 2.
eiförmige Zelle



Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch flach abgerundet nach dem Stiele zu kegel= förmig zugespitzt. 2" breit u. 2¼" hoch. u. bei besseren Verhältnissen erreicht sie öfters die Größe von 2½" breit u. 3" Höhe. ——

Kelch: großblättrig, offen, flach stehend.

Stiel: 1–1¼" lang gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, obenauf, fast ohne Absatz, oft scheint neben einem Höcker=

Schale: hellgrünlichgelb, später blaßgelb, mit sehr feinen grünen Punkten u. mit etwas Rost um Kelch u. Stiel; etwas schwache Röthe u. stärkere Berostung zeigen sich an Früchten die mehr besonnt sind doch nur selten. ——

http://rcin.org.pl

Fleisch: weiß ziemlich fein, schmelzend, manchmal halbschmelzend oder rauschend, saftreich, sehr angenehm u. pikant säuerlich süß, etwas muskirt. —

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kammern klein, mit vollkommenen breiten glattgedrückten kurzgespitzten schwarzbraunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift von Mitte bis Ende 7bs. Als Tafelfrucht recht gut. —

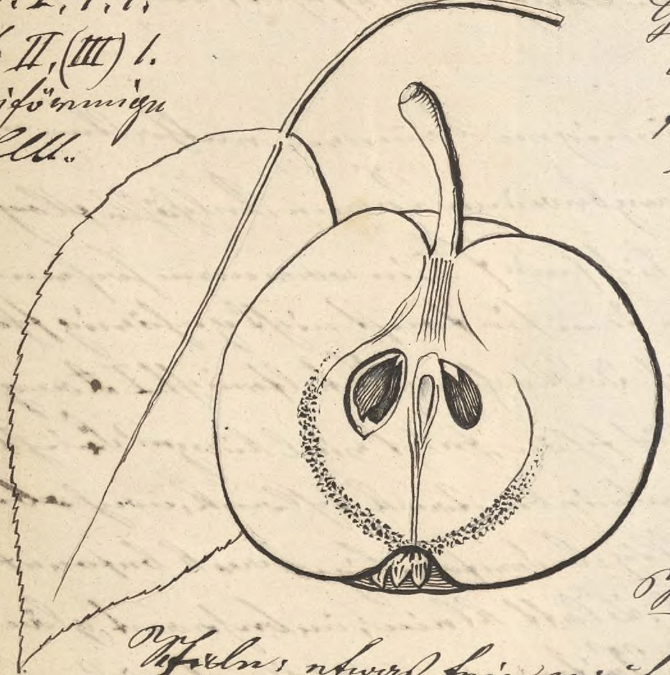
Baum: wächst lebhaft, mit stark aufrechtstehenden Zweigen, wodurch sich die Sorte schon hinlänglich von der Duquesne'schen Marie Louise unterscheidet, die immer hängende Zweige macht u. nur durch Nachhülfe sich zur Pyramide ausbildet. Gerade Gegentheil, daß nämlich die Nova dünne hängende Zweige mache, giebt eben Bivort als Unterschied von seiner stark aufwärts strebenden M. Louise Duquesne an. — Sommerzweige wollig, gewöhnlich graubraun, nach oben mehr gelbbraun, mit sehr feinen schmutzig weißen Punkten. — Blätter eirund auch öfters oval, 1¼ – 2" breit, oft 3" lang, mit oft langer auslaufender Spitze, die durch eine wellige oder halbzirkelförmige Biegung des Blattes meist zur Seite gedreht steht; unterhalb deutlich wollig, man sieht die Wolle auch oberhalb noch sichtbar u. das glänzende Dunkelgrün dadurch verdüstert; ganzrandig oder nur fein u. da nach der Spitze hin noch undeutlich gesägt, fein gezahnt. Stiel wollig, ziemlich stark u. seitenverschieden lang. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, graubraun hin u. da etwas wollig. —

http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Sommer-Dechantsbirne. Ord. 1, b. (α). Zartfleischige

No. 285. Hildesheimer Bergamotte **+ 7ber (: erzogen Cludius :)

D: I, 1, 1.
J: II, (III) 1.
eiförmige Zelle.



Gestalt: bergamottförmig, oft ziemlich glatt, immer breiter als hoch, selbst bei Früchten, die ziemlich kugelförmig aussehen. Der Bauch sitzt in der Mitte, um den Kelch flachrund gewölbt, nach dem Stiele bald eben so gewölbt, bald etwas abnehmender. Gute Früchte 2 3/4" breit u. 2 1/4" hoch, oft nur 2 1/2" breit, doch 2" hoch.

Kelch: zugespitzt, steif, doch nicht hornartig, bald offen, bald ziemlich geschlossen, sitzt in bald etwas tieferer, bald flacher Senkung, in der man etwas Beulenartiges bemerkt, was sich über die Frucht selbst nur sehr flach hinzieht.

Stiel: stark, 3/4–1" lang, sitzt wie eingesteckt in schöner Grube.

Schale: etwas fein rauh, vom Baum hellgrün, in voller Reife gelb, bei gehörig zeitigem Brechen der Frucht bleibt sie jedoch etwas grüngelb. Zimtfarbiger Rost bald wenig u. nur stellenweise wie gesprengt, so daß man die zahlreichen starken Rostpunkte sehen kann, bald auch häufiger, so daß er den größeren Theil der Oberfläche manchmal einnimmt.

Fleisch: schwachgelblich, wenig körnig, fein schmelzend, von sehr angenehmem durch einen süßen Säure hervorrufenden gewürzten Zuckergeschmacke, dem jedoch das eigenthümliche süße Gewürz der rothen Bergamotte fehlt, was diese noch delikater macht. —

Kernhaus: sehr klein hohl; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten meistens zwei vollkommene, eiförmige, spitze schwarzbraune Kerne, Kelchhöhle flach—

Reife u. Nutzung: zeitigt nach u. nach, gewöhnlich Ende 7br., in warmen Sommern muß sie oft schon 16t. 7br. gebrochen werden, da sie sonst nicht gehörig schmelzend u. frühe teig als schmelzend wird; hält sich 3 Wochen. Tafelfrucht I. Ranges

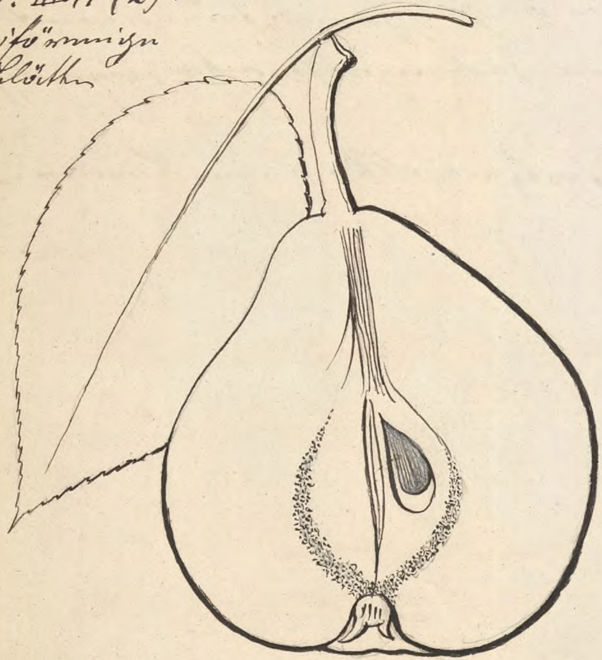
Baum: wächst lebhaft, ist gesund, belaubt sich schön, trägt viel kurzes Fruchtholz an u. ist bald u. sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, schlank, nach oben wenig abnehmend, nur an der Spitze etwas wollig, lederfarbig, stark besonnt etwas röthlich ledergelb, zerstreut punktirt. Blatt klein, unbehaart, glänzend, langeiförmig mit schöner auslaufender Spitze, ziemlich flach ausgebreitet, fein u. nur unbedeutend gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Blätter der Fruchtaugen langeiförmig, oder, die Spitzen abgerechnet, fast oval, am Stiele etwas mehr abgerundet als auf der Zuspitzung. Augen klein, herzförmig, an kräftigen Trieben abstehend. Augenträger flach—

http://rcin.org.pl

K. II Rundliche Sommer-Tafelbirnen; Ord. 1.b. Zartfleischige.

N° 286. Die Egmont. ** (: von Witzthumb :) 7ber angezogen

D: I, 2, 1.
J: III, 1 (2).
eiförmige Blätter



Gestalt: etwas, meist dickbauchig kreiselförmig, zu=weilen auch dem Stiele etwas mehr verlängert, oder auch nach dem Stiele selbst ziemlich flachrund endigend; Bauch bei der Hauptform etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich breit abrundet. Gute Früchte auf Hoch=stamm 2–2 1/4" breit u. hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in etwas en=ger Senkung, die meistens eben ist, oder etliche fla=che Beulen zeigt, die man auch flach an der Frucht verfolgen kann.

Stiel: stark, holzig, 3/4–1" lang, sitzt wie eingesteckt, oder grade mit etwas Fleisch umringelt fast aus der Frucht heraus.

Schale: glatt, wie ganz fein rauh, wird in voller Zeitigung hellcitronengelb, bleibt aber zu meisten Zeit gebrochen mehr grün. Röthe fehlt; Anflüge von bräunlichem Rost finden sich [illegible] bei manchen

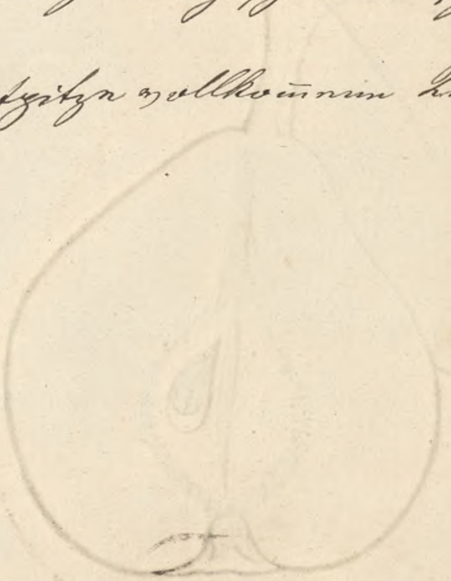
Früchten größere Welle mit Punkte gestreift; sein gründunkelgelb, auf der Sonnenseite zuweilen mattroth verwaschen, was einen Anflug von Röthe darstellen kann. ——

Fleisch: weiß, etwas körnig, halbschmelzend, von angenehmem fein zimmetartigem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmacke, ziemlich ähnlich dem Geschmacke der Comperette. ——

Kernhaus: klein, Kammern eng, enthalten kleine, spitze vollkommene Kerne.

Kelchröhre: kurz gerundet. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 7bre, oder Anfangs 8bre; Pflückzeit in warmen Jahren schon 16–18t 7bre meist um Michaeli. — Tafelfrucht. ——



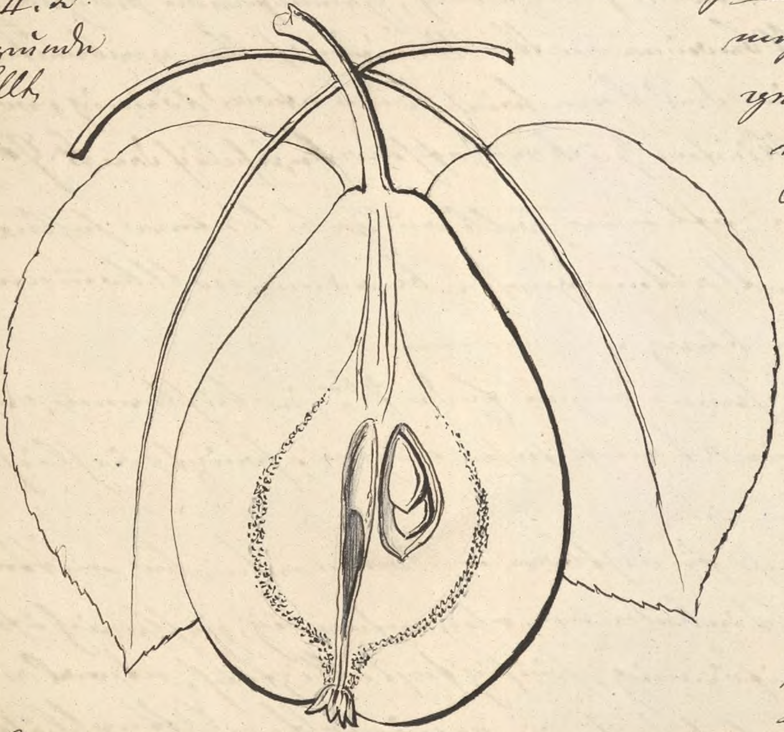
Baum: wächst langsam, bleibt klein u. schickt sich daher nicht zu Pyramiden auf Wildling. Trägt früh u. reichlich. — Sommertriebe schlank, olivenfarbig, oft etwas mehr gelblichgrün, nur stellenweise etwas gestrichelt, nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich klein, eiförmig mehr elliptisch mit gerundet u. ganz fein u. flach gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Blatt des Fruchtkuchens mehr oval als elliptisch, glatt bogenförmig u. fein gezahnt. Augen stark, dick, kugelförmig, spitz, abstehend, weiß geschuppt. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No. 287. Die Dunmore ** (: Esq. Knight :) erzogen. Ende Sptbr. 2–3 Wochen.

Dunmore pear.

D: I. 3. 2.
J: II. 2
nierende
Lllt.



Gestalt: umgekehrt eiförmig, meistens aber mehr schön birnförmig. 2¼" breit, 3" hoch, kürzere gebaute 2¼ breit u. 2½ hoch. Der starke Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich theils eiförmig rundet u. nur wenig abstumpft, so daß sie nicht aufstehen kann theils etwas mehr abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mitunter bemerklichere Einbiegungen oder eine Einbiegung, meistens eine kürzere oder etwas längere nicht merklich abgestumpfte Kegelspitze, darauf steht einer Seite eine stärkere Einbiegung, auf der andern verhebene Linie, wodurch die Spitze sich etwas überbiegt. Der Bauch ist meistens schön gerundet u. die Form gefällig; an manchen Früchten drängt indeß auch eine Beule der Kelchwölbung am Bauche sich stark vor und macht die Hälfte ungleich. ——

http://rcin.org.pl

Kelch: offen, flach vertieft, mit niedrigen Beulen umgeben, meistens kurz gespitzt u. hornartig, manche vollständig, nur etwas längere Segmente sind mehr bedornartig u. langen Staubfäden [illegible].—

Stiel: 1¼" lang u. etwas dünner, holzig, etwas gebogen, geht aus der Spitze fast heraus. —

Schale: ziemlich fein, glänzend, durch den Rost etwas fein rauh, Grundfarbe hellgrasgrün Röthe fehlt meistens oder erscheint nur als braune matte Verwaschung; selten gerubintet.

Fleisch: schwach gelblich weiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus kaum etwas körnig, von delikatem weinartigem etwas schwach muskirtem Zuckergeschmacke ähnlich dem St. Germain

Kernhaus: geschlossen, mit nur kleinen, oft nur halb ausgebildeten Höhlen

Kerne: Kammern groß u. geräumig, enthalten große braune, vollkommene, langeiförmige Kerne. Kelchröhre sehr kurz. —

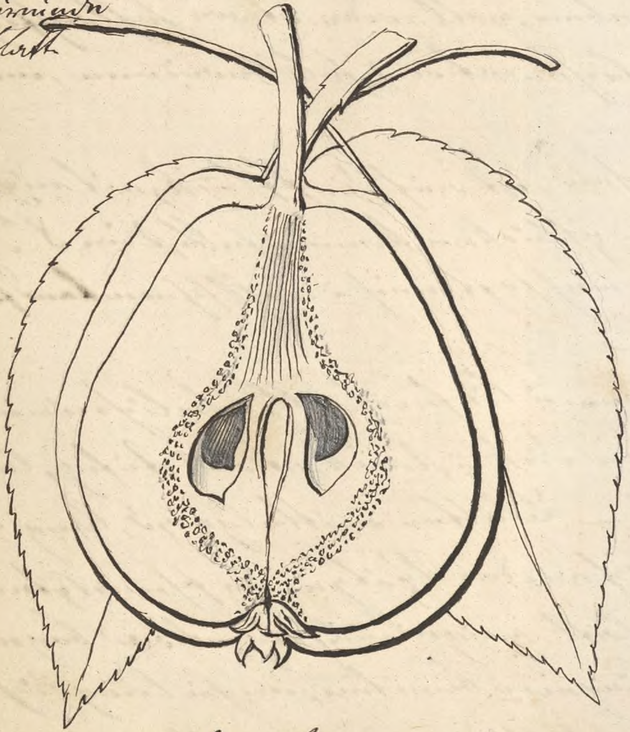
Reife u. Nutzung: reift in warmen Jahren gegen Ende 7bre, in kühleren, erst Anfang 8bre. Ist auf dem Lager nicht sehr eigen; hauptsächlich Tafelfrucht — sehr schätzbar. —

Baum: wächst rasch u. gesund, ist früh u. sehr fruchtbar. — Sommertriebe mittelstark, schlank, setzen in ziemlich spitzen Winkeln an, olivenfarbig, gestreift u. fein punktirt. Blatt mittelgroß, ziemlich eiförmig, häufig fast elliptisch, etwas rinnenförmig, glänzend, nur ganz fein gezahnt, fast nur gewändelt. — Afterblätter fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen eiförmig, nur gewändelt. Augen dickbauchig, konisch, abstehend. —

K. I/III. Längliche Sommer-Tafelbirnen, Ord: 1.a. Ganzschalige.

No. 288. Lederbogens Butterbirne *, ziemlich ** † 7br. seit 1817:/

D: I.2.1(2)
J: II.1(2)
eirunde Blatt



Gestalt: etwas veränderlich, doch immer eirund. Um den Kelch wölbt sie sich flach u. zwar so, daß sie meist noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu sind größere gewachsene Früchte länger oder kürzer stark abgestumpft spitz, u. erscheinen zuweilen fast mittelbauchig. Kleinere dagegen verschmälern sich auch dem Stiele zu u. werden so etwas kegelförmig; 2–2¼" breit u. 2¼–2½" hoch. —

Kelch: gelbbraun, hart u. spitzblättrig, aufrecht oder niederliegend, offen in ungleichmäßigen flachen u. weiten Einsenkung. —

Stiel: graubraun, bis 1¼" lang, ziemlich stark, oft knospig, in flachen Höhle, meist neben einem Höcker, der ihn schief drückt. —

Schale: grünlich hellcitronengelb, mit feinen grauen, in der Reife undeutlich werdenden Punkten, an der Sonnenseite hie u. da etwas

streifigen orangenfarbigen Röthe u. sehr wenig Rost um Kelch u. Stiel. —
Fleisch: weiß, etwas körnig, doch sehr saftreich, ziemlich butterhaft, nur etwas rauschend, weil man die Körnchen spürt, zuletzt ganz auflöslich, von angenehm, etwas fenchelartig süßem, ziemlich würzigem Geschmack. —
Kernhaus: ebenfalls mit etwas Körnchen umgeben, voll- oder etwas hohlachsig; Kammern muschelförmig mit vollkommenen länglichen etwas hellbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. —
Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 7ber u. 2 Wochen, ist auf die Pflückzeit nicht eigen, so daß man von Anfang 7br. durch 4 Wochen pflücken kann u. selbst im 8br. auf den Bäumen völlig gelb gewordenen Früchte noch saftreich u. wohlschmeckend sind. Einer der besten Birnen vom II Range. —
Baum: wächst rasch u. gesund, mit hochgehenden Ästen u. liefert alljährlich eine Menge der schönsten Früchte. — Sommerzweige dick u. stark, etwas stufig, lederfarbig, vielfach fein schmutzigweiß punktirt. — Blätter mittelgroß, lang u. schmal, stark länglich eirund mit rasch auslaufender Spitze, die schmälsten lanzettförmig, 1¼ - 1½" breit, 2¾ - 3¼" lang, glatt, ungleichmäßig, etwas bogenförmig fein u. stumpf gezähnt; am Sommerzweige länger u. breiter, mehr länglich oval u. ebenso, aber gröber u. schärfer gezähnt, schiffförmig u. sichelförmig, ziemlich lang gestielt. — Blüthenknospen zur Zeit klein, kegelförmig, stumpfspitzig, hellbraun mit weißlichem Anfluge. —

K. I (III) Längliche Sommer-Zuckerbirne. Ord. 2. b. Mürbfleischige

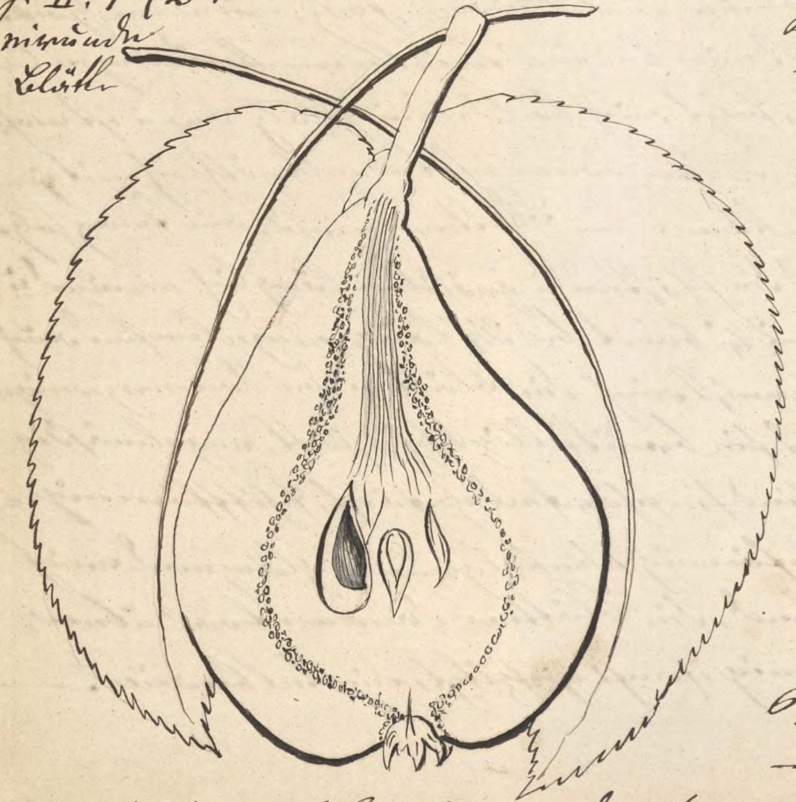
No. 289. Pius IX. *, wahrscheinlich ** / : Bivorts / Frühling 1834. / 7 – 8 br.

Poire Pie IX.

D: II. 3. 1 (2)

J: II. 1 (2.

nierende Blätter



Gestalt: nimmt nach dem Stiele zu kreiselför-mig-kugelförmig, ziemlich hochbauchig nach dem Stiele zu, sich ziemlich gleichmäßig zuspitzend, nach dem Kelche zu am breitesten; 2¼ – 3¼" breit u. 2⅚ bis 4" hoch. — Kelch: kurz-spitzblättrig, gelbbraun offen, in sehr flacher, unregelmäßiger Einsenkung, ohne Beulen. Auch die Abrundung der Birne schön u. gleichförmig. — Stiel: mäßig lang, ziemlich stark u. steif, gelbbraun, steht oben auf der Spitze mit Fleischwulst, oder geht ohne Absatz in Frucht über. — Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit noch etwas grünen Stellen, an der Sonnenseite mit leichter marmorirter Röthe u. mit feinen bräunlichen u. grünen Punk-

ten u. etwas Rost am Kelch am Kelch u. Stiel. In wärmeren Ländern die Röthe stärker.
Fleisch: gelblichweiß, fein, ziemlich schmelzend, saftig, etwas weinartig-gewürzt süß. Ke-
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, schwachhohl-
achsig, Kammern nicht zu groß, Kerne vollkommen, dunkelbraun, spitz, mitunter Höcker
Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8ber, ist eine bei uns Tafelbirne II Ranges. —
Baum: wächst kräftig u. schön pyramidal, setzt auch bald Fruchtholz an u. ist recht
fruchtbar. – Sommerzweige olivengrün, an der Sonnenseite gelbröthlich mit ziem-
lich vielen, nicht großen, braungelblichen Punkten. — Blätter groß, am Tragholze
u. am Grunde der starken Sommerzweige sind die schönsten u. größten länglich rund u.
länglich oval mit auslaufender Spitze, $1\frac{1}{4}$ – $2\frac{1}{4}$" breit, bis $3\frac{1}{2}$" lang, einzelne sind auch
elliptisch u. lanzettförmig u. diese Form haben meist auch die Blätter der Sommerzweige
in deren Mitte, nach deren Ende hin sind sie breitelliptisch, glatt, ungleichmäßig
fein u. etwas seicht gesägt, am Sommerzweige sind sie schärfer gesägt, schiffförmig u.
stark sichelförmig, am Rande etwas wellenförmig, dunkelgrün u. glänzend, weich
geadert. Stiel dünn, steif, gerade aufstehend, die Blätter daran etwas über-
hängend. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, dunkelbraun. —

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

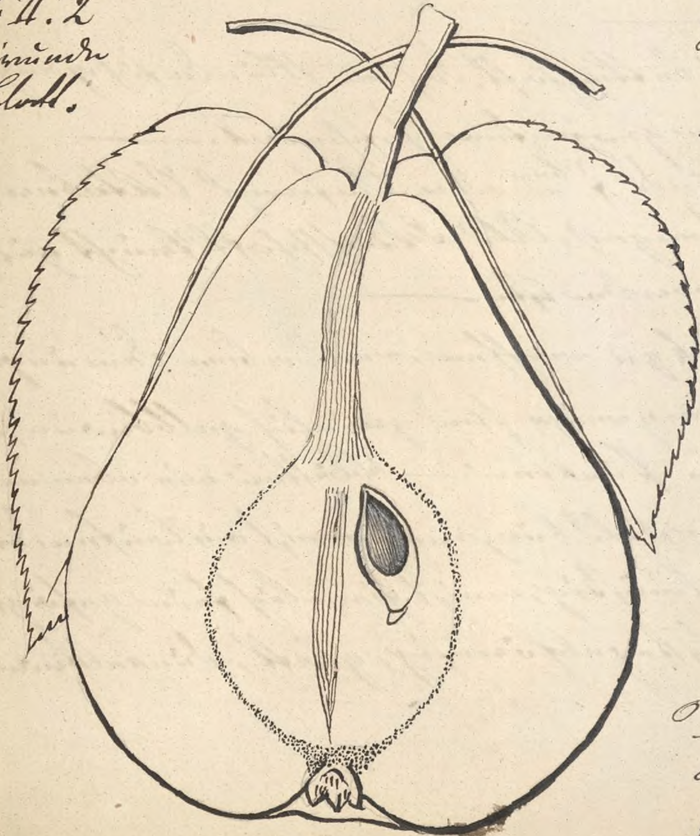
No. 290. Konnings Butterbirne ** Anfangs 8ber mehrere Wochen

Beurré de Koning.

D: I, 3. 2

J: II. 2

eirunde Blatt.



Gestalt: sehr unregelmäßig, schön birnförmig 3 1/8" breit u. 1 3/4" hoch.

Kelch: graulich u. schwärzlich braun, bald hornartig vorstehend, bald mit längeren Einschnitten u. zurückgeschlagen, sehr oft haben sich die Spitzen der Kelchblätter erhalten, sehen aber vertrocknet aus:/, offen, in einer kleinen, ebenen Vertiefung stehend.

Stiel: graulich u. hellbraun, mit hellen Punkten, bei nicht ausgebildeten Früchten in einer kleinen ebenen Vertiefung stehend, zuweilen aber auch an der Frucht mit fleischigen Wülsten versehen.

Schale: ziemlich fein glatt, von graulich blaßgelber Farbe ohne alle Röthe, die aber bei nicht bereiteten Früchten in der Reife schön hellgelb wird,

mit vielen sehr deutlichen hellbraunen Punkten u. gewöhnlich am Stiel u. am Kelch mit einem hellbraunen Rostfleck versehen. ——

2. Kernhaus: nur sehr angedeutet. — Achsenhöhle ziemlich groß; Fächer sehr geräumig, mit schönen, vollen, braunen Kernen versehen. ——

1. Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, zwar nicht butterhaft, doch im Munde sich ganz auflösend, sehr saftig u. von sehr angenehmem gewürztem Geschmack. ——

Reife u. Nutzung: reift am Hochstamm gegen Ende 7ber u. oder Anfangs Oktober, dauert einige Wochen, u. ist Tafelfrucht 1ten Ranges. Als Wirthschaftsfrucht gut zu brauchen, wenn sie noch nicht ganz reif geworden ist. ——

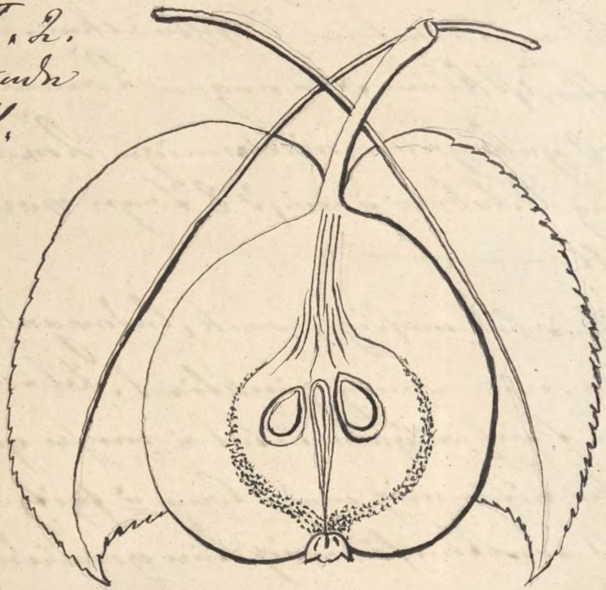
Baum: geht schön in die Luft, scheint zwar stark zu wachsen, wird aber dem ungeachtet bald u. sehr fruchtbar. —— Sommerzweige sind gewöhnlich gelbbraun, nach oben hin geröthet, mit ziemlich vielen gelblichen Punkten. — Blätter wie oben an der Birne gezeichnet, eirund bald mit längerer, bald kürzerer meist auslaufender Spitze, am Stiele oft herzförmig, glatt, ungleichmäßig, meist ziemlich fein gesägt. Blüthenknospen scheinen mittelgroß, stumpfspitzkegelförmig, glatt, dunkelbraun.

K IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen, Ordnung 1. a. Ganzfleischige.

N° 291. Klinkhardts Bergamotte, **fast u. ✝ 8ber.

(erzogen van Mons.)

D I. 2. 2.
J. II. 2.
einmalige
Blt.



Gestalt: in der ursprünglich 1¼ bis 2" breit u. hoch. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, nur etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich recht gewölbt u. stark abstumpft, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele endigt sie mit sanft erhabenen Beulen, oder mit schwachen Erhabenheiten in einer kurzen dick, nur wenig abgestumpften, häufig mehr zugerundeten Spitze.

Kelch: meist hartschalig, hat in seiner Voll=kommenheit jedoch schmale aufliegende Ausschnitte, die meist fehlen, ist weit offen u. sitzt in flacher weiter Senkung, deren Rand eine flache Beulen zeigt, die flach u. breit über die Frucht sich hinziehen u. zuweilen sich etwas vordrängen, oder eine Seite der Frucht höher machen als die andere.

Stiel: dick, holzig 1–1¼ lang, nur wenig oder gar nicht zur Seite gebogen, wenig gekrümmt, sitzt in engen Höhle oder wie eingesteckt.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder ziemlich gelb, doch meist,

http://rcin.org.pl

wenig davon zu sehen, da nur oft etwas rauher Rost die Frucht theils als Ueberzug, theils gruppenweise überzieht, der zuweilen netzartig sich darstellt. Röthe äußerst selten. Punkte und Geruch nicht bemerkbar. ——

Fleisch: gelblich weiß, um das Kernhaus fein körnig, saftvoll schmelzend, mitunter halbschmelzend von süßem, fein weinigem, etwas muskirten Geschmacke. ——

Kernhaus hat nur eine feine oder keine hohle Achse, ist klein, die engen Kammern enthalten dicke, nicht lange, an der Spitze etwas gebogene, eiförmige Kerne.

Reife u. Nutzung: zeitigt in guten Jahren Anfang Oktober u. muß 8 Tage vor der Baumreife ab. Hauptsächlich eine Tafelfrucht. ——

Baum: wächst gut u. ist meist fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, lederngelb, etwas in Oliv spielend, nach oben etwas wollig, nur wenig punktirt. Blatt bricht wollig aus, bleibt dünn, ist eiförmig, fast flach ausgebreitet u. mehr gerändelt als gezahnt. Blatt der Fruchtaugen einzeln eiförmig meist lang u. spitz und spitz eiförmig, zuweilen elliptisch, oft etwas wellenförmig, nur gerändelt. Augen kurz, ziemlich konisch, etwas abstehend. ——

K. IV. Rundliche = ~~Sommer~~ Herbst = Tafelbirnen. Ord: 1. a. Hartfleischige.

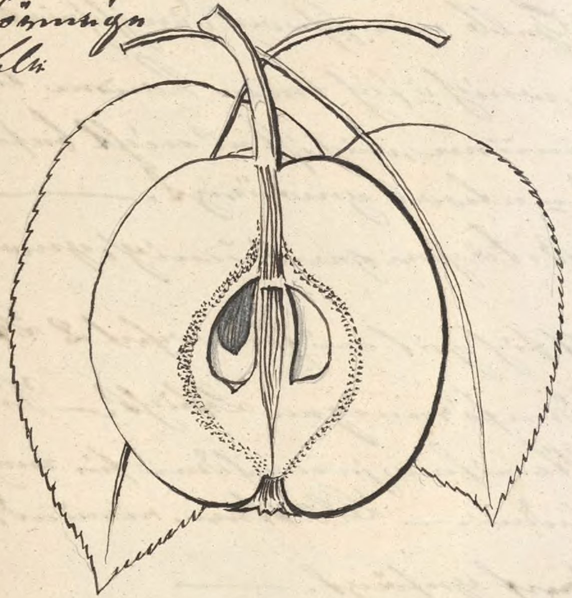
No. 292. Späte Schweizer = Bergamotte * Mitte 8br 3. [illegible]

Bergamotte suisse.

D: II. 2. 2.

J: III. 2

eiförmige Zelle



Gestalt: bald etwas plattrund wie die gegebene Abbildung zeigt 2 1/8" breit u. 2" hoch, bald fast völlig kugelförmig; doch finden sich ebenso Formen, die nach dem Stiel etwas zulaufen u. mit einem kurzen Spitzchen in den Stiel übergehen. ——

Kelch: grünlich u. etwas bräunlich, wenig wollig, kurzblättrig, aufliegend, offen u. in einer seichten Vertiefung ohne alle Falten stehend. ——

Stiel: gelblich oder grünlich u. etwas rothbraun gefärbt mit braunen Punkten u. knospig; steht in einer sehr kleinen flachen Vertiefung. ——

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, mit vielen kleinen deutlichen braunen Punkten gezeichnet. Grundfarbe gelblichgrün, oben vom Stiel bis zum Kelch mit

mit sehr ungleichmäßigen, ebenfalls blaßgelben Streifen versehen welche an der Sonnenseite einen röthlichen Anflug erhalten, der dadurch noch verstärkt wird, daß die hellbraunen Punkte der Schale auch etwas röthlich umflossen sind. — Vom Kelche gesehen die Streifen sehr ungleichmäßig ebenfalls u. stark von dem Grün abgesetzt aus, nur auf der Schattenseite befindet sich zuweilen ein breiterer grüner Streifen, wo das Gelb nur schwach durchscheint —

Fleisch: sehr weiß, ins Gelbliche spielend, fein, weich u. sich beim Kauen leicht auflösend, doch kann man es nicht butterhaft nennen, auch ist es nicht besonders saftig, doch der Geschmack angenehm süß u. etwas gewürzt. —

Kernhaus: gut angedeutet, Achsenhöhle groß, Fächer geräumig, gewöhnlich 2 schöne Kerne enthaltend. —

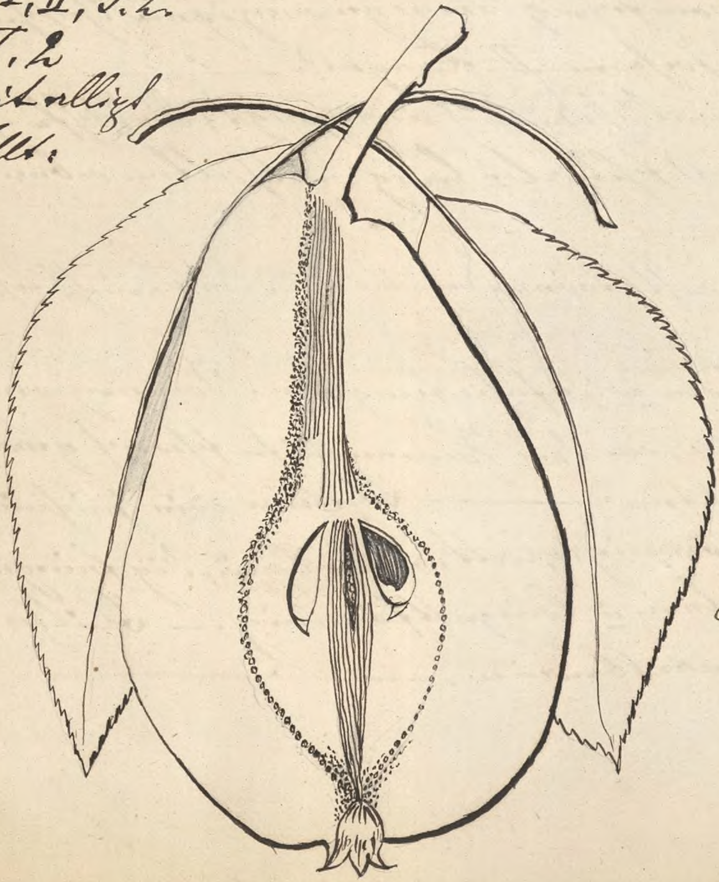
Reife u. Nutzung: reift in der 2 Hälfte 8bro hält sich gut aufbewahrt 2 Wochen

Baum: klein aber sehr tragbar, von pyramidenförmigem Wuchse — Die Sommertriebe, haben blaßgelbliche oder röthliche Streifen je nachdem sie mehr oder weniger von der Sonne getroffen werden. — Blätter: rund, nach dem Stiele zu keilförmig, glatt, ziemlich scharf gesägt. —

K III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. (2)a. Zartfleischige

N:o 293. Dix. Madame Dix (stammt Boston 1830.) ** oder * 8ben.

D: I, II, 3. 2.
J: V, 2
breit-allgest
Lllt:



Gestalt: der Abriß einer vollkommenen Frucht zeigt die ansehnliche Größe, 3 7/8" hoch u. etwa 2 5/8" breit. —

Kelch: grün u. bräunlich, etwas wollig, steht vorstehend u. offen, in einer nur flachen Vertiefung ohne Falten. —

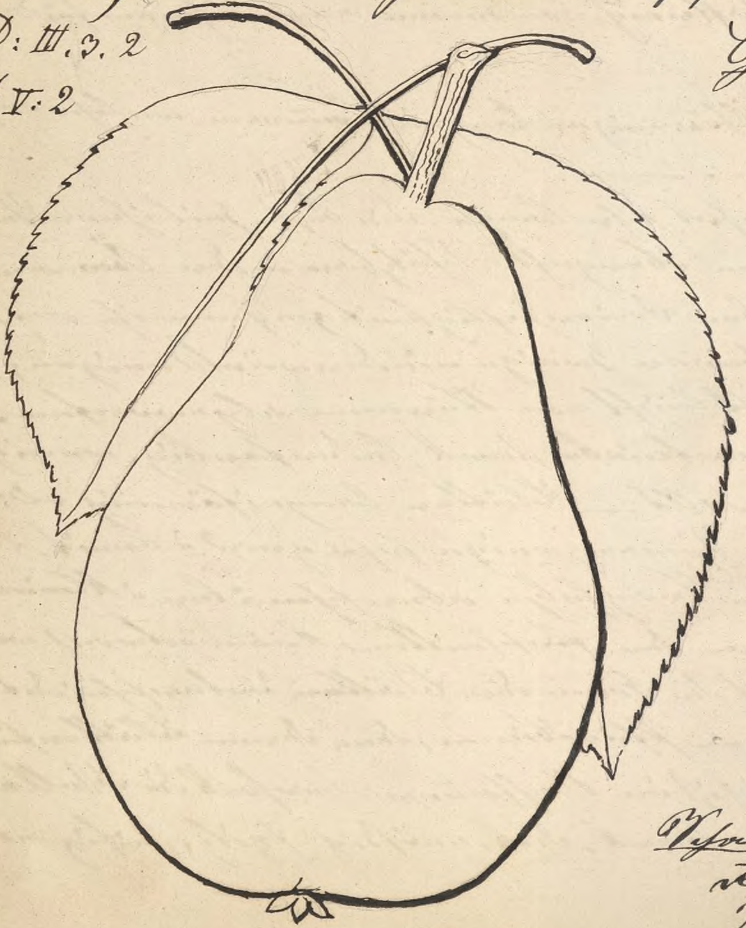
Stiel: grün, doch ist nur wenig davon zu sehen indem der größte Theil mit Rothbraun überlaufen ist; auch bemerkt man nur wenig Punkte, zuweilen aber einige Höckerchen; steht in einer flachen Vertiefung. —

Schale: sehr fein, glatt u. geschmeidig, grünlich gelb oder hellgelb, auf der Sonnenseite jedoch etwas dunkler gelb gefärbt, aber ohne Röthe, dabei ist nicht nur die Kelch- u. Stielvertiefung mit bräunlichem Rost bedeckt, sondern

auf dem übrigen Theil der Frucht mit deutlichen Punkten u. ziemlich zahlreichen Rost-
figuren u. Rostflecken, je nach der stattgefundenen Witterung, versehen —
Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, butterhaft von sehr gutem gewürzigem Geschmack.
Tafelfrucht I Rang u. in ungünstigen Jahren II. Rang. —
Kernhaus: mit feinen Körnchen, doch ziemlich deutlich angezeigt; die Achse ist gar
nicht oder nur wenig hohl; die Fächer etwas schmal u. lang, enthalten aber doch
schön lang gezogenen Kernen. —
Reifzeit: tritt im 8ber ein, u. muß wohl beachtet werden, in dem die Frucht schnell
vorüber geht. —
Baum: wächst kräftig, geht gut in die Höhe u. ist sehr tragbar. Sommerzweige
kniewangs gänzlich; grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite schwach geröthet,
mit wenigen u. feinen gelblichen Punkten. — Blätter wie Zeichnung,
meist, breitelliptisch oder breit lanzettförmig, glatt, ungleich, spitz feingesägt,
an den Sommerzweigen sind sie schmäler, u. lanzettförmig. — Blüthen
Knospen kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. —

K. IX. Längliche Herbst-Wirthschaftsbirne. Ord: I. 6. [illegible].
№ 294. Gemeinen Pfundbirnen. ††. 8ber 3 Wochen.

D: III. 3. 2
J: V: 2



Gestalt: veränderlich, bald kreiselförmig-rund, bald birnförmig, 3½ bis 4" hoch u. 3" breit. Der Bauch liegt oberhalb der Mitte, von wo ab die Frucht nach dem Kelche hin sich dermaßen abnehmend zurundet, daß sie nicht immer aufstehen kann. Nach dem Stiele hin macht sie oft nur eine geringe, oft auch stärkere Einbiegung u. endigt mit einer mehr o. weniger abgestumpften Kegelspitze. —

Kelch: langblättrig, meistens geschlossen o. halboffen, in einer geräumigen, mäßig tiefen Einsenkung, von nicht starken Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, 1 bis 1¼" lang, holzbraun, am Grunde mit Fleisch umringelt steht meist gerade auf der Mitte der Frucht. —

Schale: blaßgrün, auf dem Lager hellgelblich ohne Röthe, sehr selten etwas rothbraun angelaufen. Punkte zahlreich, gedrängt u. gleichmäßig über

die ganze Frucht verbreitet; sind bräunlich, selten lebhaft und Augen u. lassen die Frucht leicht erkennen. —

Fleisch: weiß, körnicht, abknackend, mäßig saftreich, von einem angenehmen süßen, wenig herben Geschmack. —

Kernhaus: groß, etwas schlechtig, mit muschelförmigen langen Kammern, welche auffallend lange zugespitzte Kerne enthalten. —

Reife u. Nutzung: 8ber hält sich leicht aufbewahrt, sehr lange, die beste Zeit ihrer Verwendung ist, wenn die Schale ins Gelblichgrüne übergeht. Schätzbar in der Oekonomie.

Baum: Freudiger Wachsthum u. Größe neben Dauerhaftigkeit zeichnen ihn aus; er ist sehr fruchtbar, weshalb denn viele seiner Zweige niederwärts hängen; überdies werden die festhängenden Früchte nicht leicht von Stürmen abgeworfen. — Gedeiht in rauhen Lagen recht gut. — Sommertriebe stark, lederfarbig, wenig punktirt, nur selten nach oben hin etwas bewollt. — Blätter lanzenförmig oder elliptisch mit seitwärts laufender Spitze; von Sommerzweigen sehr groß u. breit, 2½" breit, 3½" lang, ziemlich scharf gesägt, von Fruchtholz aber schmäler u. kleiner, unregelmäßig, gekerbt u. stumpf gesägt; an den Endspitzen kaum etwas wollig, sonst glatt. Durch das Blattgrün u. durch die Form der Blätter unterscheidet sich diese Steinbirne deutlich von der Gemeinen Steinbirne, denn deren Blätter sind länglich oval, auf beiden Flächen wollig, doch ist im Nachsommer oberhalb die Wolle weniger mehr bemerklich. — Blumenknospen stark, dick, mäßig spitz, stellig etwas bewollt. —

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzfleischige.

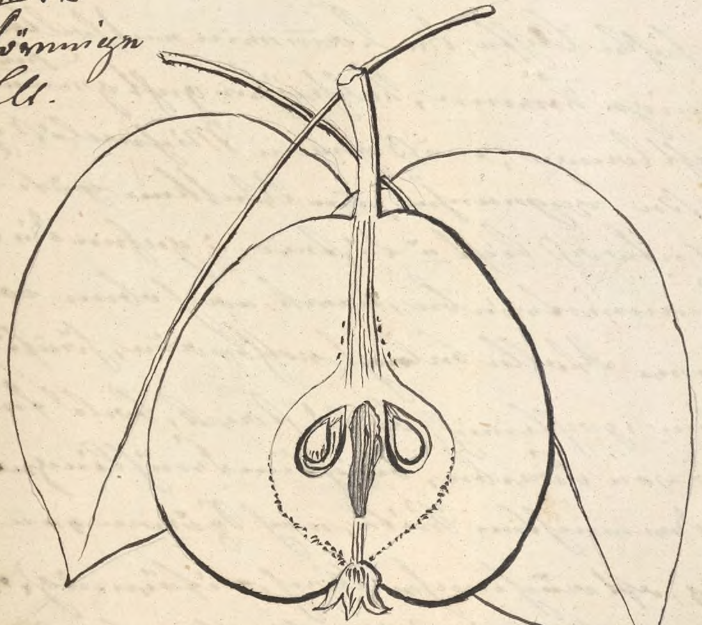
N.o 295. **Bergamotte Cadette.** *++ 8ber. volle Frucht: 1

Poire de Cadette.

D: II. 2. 2.

J: III. 2

eiförmigen Blt.



Gestalt: ziemlich bergamottförmig, dem Rothen Bergamotte ziemlich ähnlich; der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich platt rund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie bald etwas kreiselförmig, bald mit flach gewundenen Linien ab. Größe 2¼" breit u. hoch u. 3''' niedriger. —

Kelch: ziemlich stark, langblättrig, doch hart u. steif, offen, sitzt in geräumiger, rauhgeschnittener, oft ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rand sich einige Erhabenheiten bilden u. flach über die Frucht hinlaufen. —

Stiel: stark, holzig, ¾" lang, sitzt in kleiner, mit Beulen umgebener Vertiefung —

http://rcin.org.pl

Schale: stark, fein rauh, in voller Zeitigung citronengelb; frei hängende Früchte haben an der Sonnenseite etwas Farbe, welche rudimentäre geronnene Röthe; Punkte sehr zahlreich, fein hellbraun, oft Anflüge von zimtfarbigem Roste. Geruch stark und süß.

Fleisch: mattweiß, körnig ziemlich fest, rauschend, von süßem gewürzhaften etwas muskirtem Zuckergeschmacke. ———

Kernhaus: geschlossen, hat nur unbedeutende hohle Achse, die Kammern enthalten (Handel) viele schön vollkommene, kastanienbraune eiförmige Kerne, Kelchröhre geht gemündet.

Reife u. Nutzung: zeitigt im 8ber, hält sich nicht lange, muß gegen Michaelis gebrochen werden. ——— zum rohen Genusse angenehm, zum Welken gut. ———

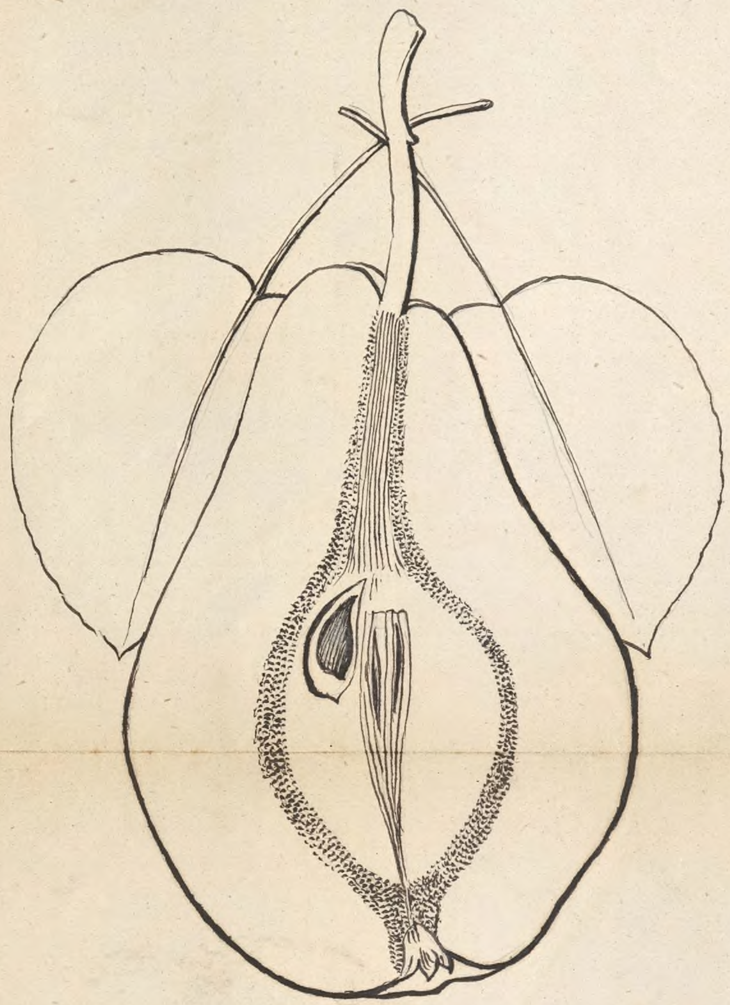
Baum: wächst lebhaft, ist gesund, belaubt sich etwas licht u. düster u. gehen die Äste in spitzen Winkeln in die Luft. — Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend u. wenig stufig, nach oben mit feiner Wolle belegt, rothbraun, häufig ledergelb, nur mit weißem Reif überlaufen, zahlreich, bald stark, bald fein punktirt. — Blatt ziemlich groß, etwas düster von Farbe, bricht im Frühlinge wollig auf u. zeigt selbst im Herbste auch auf der untern Seite noch Spuren von Wolle. Häufig ist es wirklich eirundförmig, oft rautenförmig flach, eiförmig; eiförmig, oft lang, oft lang u. spitz eiförmig ausgezahnt. — Afterblättchen fehlen. — Blatt der Fruchtaugen, eiförmig oder langeiförmig häufig zum Oval neigend zuweilen am Stiele etwas herzförmig, eingezogen, ausgezahnt. Augen flach herzförmig, anliegend oder wenig abstehend sitzen auf flachen Trägern. ———

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen – Ord: 2. a. Mürbfleischige:

No. 296. Czinoweser Herbstbirne. *† 8ber

D: II. 3. 2.
J: I. 2
mäßliche
Lbt:

Diese in ihrer Reifzeit sehr gute u. gern tragende Birne stammt aus Böhmen etc. —



Gestalt: Eine ausgezeichnet schöne, lange Birne, wie der Umriß zeigt, 2 7/8 bis 3" breit u. 4" hoch. —
Kelch: grünlich etwas wollig, ziemlich feingespitzt, offen, aufliegend, u. steht in einer etwas engen, ungleichen Vertiefung, ohne Falten. —
Stiel: in einer kleinen beulichten Vertiefung stehend, holzbraun mit einigen erhabenen Punkten versehen u. knospig. —
Schale: fein, bis auf einige Rostflecken glatt u. geschmeidig, vom Baume gelblich grün oder grünlich gelb, was aber auf der Sonnenseite goldgelb etwas gelbroth verändert zuweilen ganz in hellroth übergehen u. etwas geflammt oder gerieben werden kann. — Dabei bemerkt man grüne deutliche hellgraue Punkte, die sich besonders durch hellere Ränder im Rothen bemerklich machen, u. braune Rostflecken u. Rostfiguren. —
Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, schmelzend saftig u. von süßem sehr angenehm gewürztem Geschmack. Tafelfrucht 2. Klasse, für Küche schätzbar. —

http://rcin.org.pl

<u>Kernhaus</u>: durch feine Körnchen nur schwach angedeutet, hat eine sehr starke Achsenhöhle; die Fächer sind verhältnißmäßig etwas lang gezogen u. enthalten schöne Kerne. ——

<u>Reife u. Nutzung</u>: tritt gewöhnlich Mitte October nach u. nach ein. Die Frucht muß bald, wenn sie etwas gelb wird, gegessen werden, sonst wird sie teigig. ——

<u>Baum</u>: wächst stark u. schön, ist wenig empfindlich u. trägt sehr reichlich; über die Vegetation des Baumes müssen weitere Beobachtungen erst entscheiden. ——

No. 297 K. III. (IV). Längliche Herbst-Tafelbirne: Ord: 1. b. zartschaligen

f: 10. Dechantsbirne. Canella-Heatopia. Doyenné

Butterbirne von Mecheln. Fondante de Malines.

Esperen, der Baum trug zu erst 1842. Dochnahl

zählte sie S: 93 als Schmelzende von Mecheln.

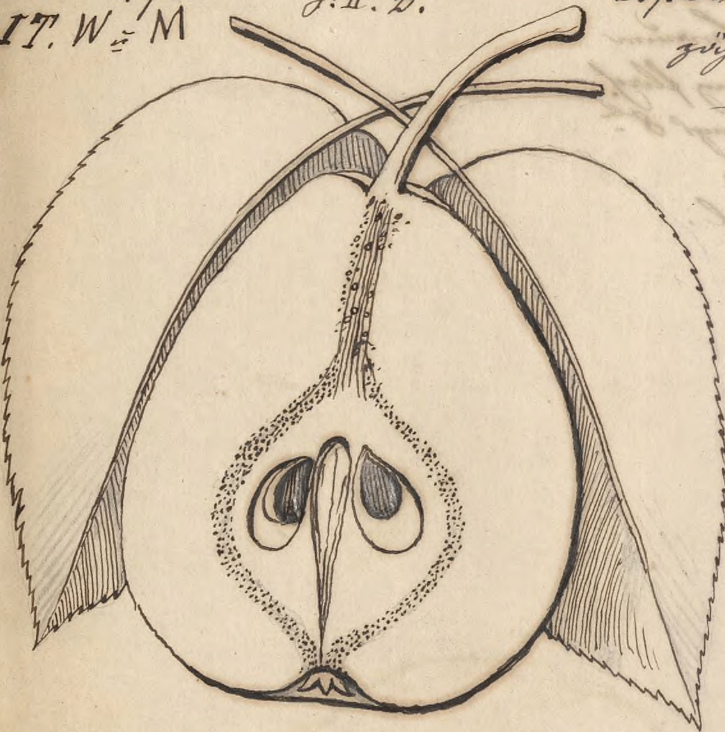
Bivort, **† 8ber-9ber.

D: I, 3 (2). 2.

J: II. 2.

Dochn: 494

IT. W.-M



Gestalt: neigt zum abgestumpft Kreiselförmigen, 2½" breit u. fast 3" hoch; von Spitzenmitte ein wenig größer der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Bauchfläche sich etwas flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne bemerkbare Einbiegungen, fast mit sanft erhabenen Linien ab u. bildet eine kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Der Bauch ist fast eben u. die Form gefällig.

Kelch: kurzgespitzt, hornartig, offen, in flacher, fast ebener Senkung.

Stiel: holzig, mäßig stark, braun, 1⅓" lang, in flacher Höhlung mit etlichen Beulen umgeben.

Schale: von Rost nur ganz fein rauh. Grundfarbe vom Baume gelbgrün, in der Reife fast hochgelb, mit mit Zurückbleiben der grünlichen Stellen. Röthe findet sich nur als schwacher Anflug, Rost als häufiger Anflug u. in einzelnen Figuren, oft auch als Ueberzug um Kelch u. Stiel. Punkte fein, durch den Rost ziemlich markirt. Geruch schwach.

http://rcin.org.pl

Fleisch: fein, um Kernhaus sehr wenig körnig, saftreich ganz schmelzend (selbst in nasskalten Jahren wie 1860;) von süßem, etwas weinartigem schwach zimmtartigem Geschmacke.

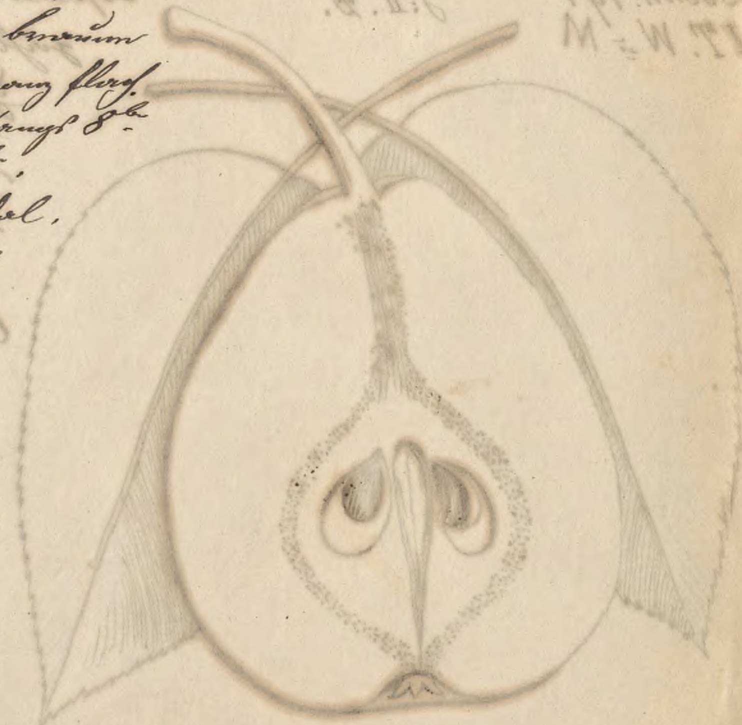
Kernhaus: geschlossen, ohne oder mit etwas hohler Achse. Kammern geräumig, enthalten meist gut braune langzugespitzte u. spitzeiförmige Kerne, Kelchröhre ganz flach.

Reife u. Nutzung: zeitigt in guten Jahren Anfangs 8ber. Hauptsächlich Tafelfrucht, hält sich oft bis Mitte 9ber.

Baum: wächst in der Baumschule schön pyramidal, ist gesund fruchtbar. Triebe mäßig stark, am etwas stufig, ohne Wolle, ledergelb, mit kleinen feinen, wenig u. nicht in die Augen fallenden punktirt. —

Blätter: mittelgroß, glatt, glänzend, etwas rinnenförmig, lanzettförmig, nicht tief aber scharf gesägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lang u. spitzeiförmig, zuweilen etwas herzförmig, auch oval u. hin u. der elliptisch. Afterblätter fadenförmig u. lang.

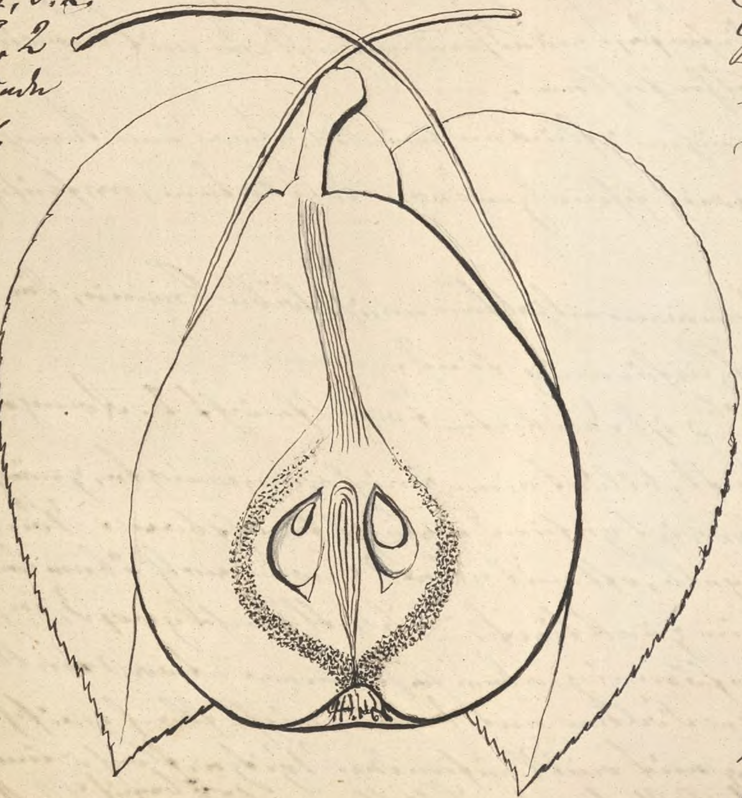
Augen ziemlich konisch, stumpfspitz, etwas abstehend. Augenträger ziemlich flach. — Hendik.



K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

No. 298. Gellerts Butterbirne ** 8bre (: Sämling v. van Mons, 1838.

D: I, 3, 2,
J: II, 2
einmal
Lbll.



Gestalt: meist stark zum Länglichen, 2¼–2½" breit u. 2¾–3" hoch u. oft noch bedeutend größer. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht rasch zurundet u. noch merklich abstumpft, oft flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie nur auf einer auf einer Seite eine Einbiegung u. endigt mit einer sehr wenig abgestumpften Spitze, die durch Beulen verschoben oder entstellt ist. ———

Kelch: offen, langt mit spitzen Ausschnitten sternförmig auf u. sitzt in mäßig weiter u. tiefer Senkung, auf der flache Beulen sich erheben die auch am Bauche oft flach u. breit vortreten u. die Rundung etwas verschieben.

Stiel: stark, ½–¾" lang, sitzt wie eingesteckt, oft durch einen Fleischwulst etwas auf die Seite gebogen.

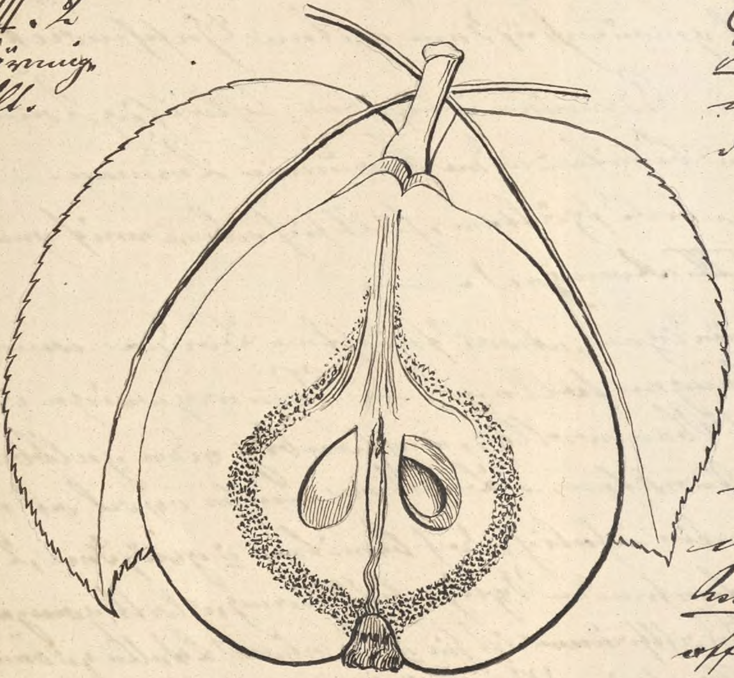
Schale: fein, rauh anzufühlen; etwas gelblich Grün, das bei hinreichend früh gebroche-
nen Früchten in der Reife nur gelbgrün, bei etwas spät gebrochenen hochgelb wird.
Zahlreiche oft etwas sternförmige Punkte u. Rostanflüge, oder feine Rostüberzüge, be-
decken den größeren Theil der Frucht, so daß diese fast anscheinend leicht wie mit bronzirtem
Roste überzogen erscheint. — Geruch u. Röthe fehlen. —
Fleisch: mattweiß, etwas schwach gelblich, beim frühen Pflücken grünlich, etwas um's Kernhaus
fein körnig, fein, überfließend von Saft, ganz schmelzend von delikatem, erfrischen-
den weinigen Zuckergeschmacke. —
Kernhaus: klein, geschlossen, Achse hohl, flache Kammern enthalten meist taube Kerne, die in
ihrer Vollkommenheit schwarz, lang- u. spitzeiförmig sind. —
Reife u. Nutzen: zeitigt Ende 7ber, allermeist im 8ber u. ist delikate Tafelfrucht I. Ranges. —
Baum: wächst stark, schön pyramidal in die Luft, bildet eine reich verzweigte, prächtig
belaubte Krone, mit vielem kurzem Fruchtholz, ist gesund u. recht fruchtbar. Sommer-
triebe schlank u. stark, wenig gekniet, ledergelb, oft mit etwas braunroth überlaufen,
nach oben etwas wollig; zahlreich, doch meist fein punktirt. — Blatt mittelgroß, sehr
glänzend, dunkelgrün, nur etwas rinnenförmig, aber fast immer etwas wellen-
förmig gebogen, so daß es sich, ohne daß starke Falten entstehen, nicht flach zwischen
Bogen legen läßt, elliptisch u. lanzettförmig mit auslaufender Spitze, flach u. unregel-
mäßig gezahnt, stellenweise nur wie gerändelt. Unter den Blättern eiförmig u. breit ist Blatt der
Fruchtaugen eiförmig theils ei-oval, einzeln fast elliptisch. Afterblätter lanzettlich.
Augen stark, konisch, etwas abstehend.

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No. 299. Franz II. *† Ende 8ber. Erzogen v. van Mons :/ „par nous".

Francois, Empereur d'Autriche :/

D: II. 2. 2:
J: III. 2
eiförmig Bllt.



Gestalt: kreiselförmig, kleineren Früchte auch mehr rundlich; nach dem Stiele zu kurz u. stumpfspitz, doch geht die Spitze zuletzt noch in den Stiel aus. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund u. so abgeplattet, daß sie noch gut aufsteht, wenn man eher die andern sich aus der Wölbung erhebende Beule die Rundung nicht verändert. 2½" breit u. ebenso hoch, bleibt oft jedoch kleiner u. baut sich verhältnißmäßig [illegible] von eigener Breite. —

Kelch: fest u. dickblätterig, geschlossen oder halb offen, in seichter beuliger Einsenkung. —

Stiel: kurz u. stark, braun, nach der Frucht zu fleischig u. gelbbraun, steht obenauf ohne Absatz, oft jedoch von einem Höcker seitwärts gedrückt. —

http://rcin.org.pl

Schale: hellgrün, später citronengelb, hie u. da mit grünen Wellen, doch ziemlich ringsum gelbbraun, meist glatt berostet, dazwischen mit graubraunen Flecken, eine Kopfe weißgrau punktirt. —

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale grünlichweiß, in guten Jahren halb oder ganz schmelzend, sonst abknackend, doch von schwach gewürzhaftsüßem guten Geschmack. —

Kernhaus: mitunter ziemlich doch nicht starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern eirund od. breit muschelförmig, mit kleinen breiten braunen Kernen. —

Reife u. Nutzung: meist Ende 8ber. bald früher bald später, hält sich aber meist gegen drei nicht lange. Birne des II oft nur des III Ranges. —

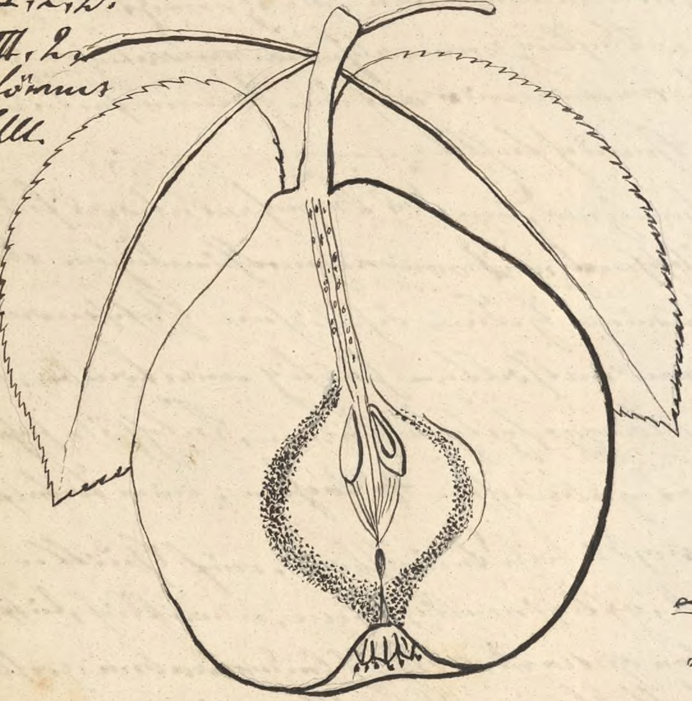
Baum: wächst gemäßigt, verlangt tiefgründigen, etwas feuchten Boden, wenn die Früchte ihre gehörige Vollkommenheit erlangen sollen. — Sommerzweige durch stark abstehende Augen etwas stufig, nach oben wollig, rothfarbig oder gelbbraun mit einzelnen fast winzigen ochergelben Punkten. — Blätter mehr oval als elliptisch, zum Theil jedoch den Blättern der Angoulême ähnlich, doch breiter u. größer, 2¼″ breit mit der meist etwas u. zum Theil stark hervortretenden Spitze bis 3″ lang, glatt, ganzrandig, dick, oder nur schwach gesägt-gekerbt. Nur am Blattrande ist hie u. da, etwas Wolle zu bemerken, doch können die Blätter in der Jugend wollig sein. Sie sind ferner etwas schiffförmig u. schwach sichelförmig, ziemlich dunkelgrün u. glänzend, auch meist doch fein gezahnt. —
Blüthenknospen kurzkegelförmig, ziemlich stehend spitz, kastanienbraun —

http://rcin.org.pl

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. I. (2) 6 Zartfleischige.

N.o 300. La Jalousie, die Eifersüchtige, fast ** † Ende 8.ber

D. I, 2, 2.
J. III, 2.
eiförmige
Lbll.



Gestalt: dickbauchig kreiselförmig u. fast immer in den Seiten verschoben, so daß die Seitenhälften merklich ungleich sind. Die breiteren Durchmesser 3½" breit u. 3" hoch; kleinere Früchte oft etwas kugelförmig, stark abgestumpft. Der Bauch sitzt fast in der Mitte nach dem Stiele hin, von dem sie sich flach abrundet u. breit aufsetzt, nach dem Stiele macht sie oft, auf der einen Seite eine Einbiegung und endigt schnell mit einer breiten kurzen mehr weniger abgestumpften Spitze.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, sondern nur verdorrt und verstümmelt, offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, aus deren Rande sich flache Erhabenheiten bilden, die sich auch am Bauche etwas verlieren.

Stiel: oft recht stark, gewöhnlicher mäßig stark, holzig u. sitzt auf der Spitze in einer kleinen Grube, oder wie eingesteckt.

http://rcin.org.pl

Schale: fein rauh, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung nur etwas gelblich grün. Doch tritt die Grundfarbe nur fleckenweise hervor, indem die Frucht mit einem etwas graulich zimtfarbigen Roste bald leicht u. stellenweise wie zerrissen, bald stärker überzogen ist. Besonnte haben einen kleinen Anflug verwaschener mattlichen Röthe; oft blutartig braun. Zahlreiche feine Punkte treten nur auf der Sonnenseite u. besonders in der Röthe deutlicher hervor. Geruch fehlt. —

Fleisch: mattweiß, überfließend von Saft, schmelzend, um das Kernhaus etwas feinkörnig, in wenigen warmen Jahren halbschmelzend, von eigenthümlichen delicaten süßen Gewürz der St. Germain u. Gewürze z. B. einem ähnlichen Geschmack.—

Kernhaus: klein, die engen länglichen Kammern enthalten häufig nur taube, in ihrer Vollkommenheit dunkelbraunen, etwas langgespitzten Kernen, Achsenhöhle schmal.

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 8br u. hält sich nicht zu gut gebrochen 4 Wochen; eine Tafelfrucht.

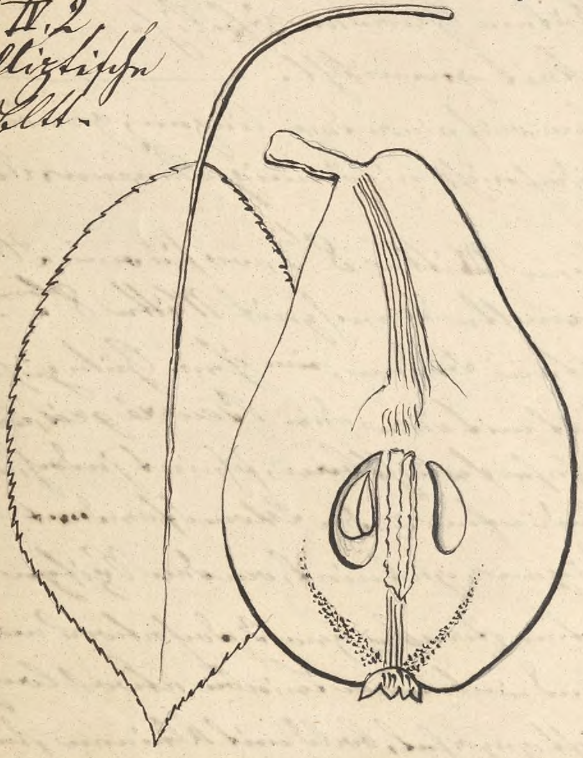
Baum: , wächst lebhaft, wird mittelmäßig groß u. bald fruchtbar, auf Quitten gedeiht er nicht. — Sommertriebe mäßig stark, oft ziemlich dünn, unmerklich stufig, ohne Wolle, stellenweise etwas mit Silberhäutchen gefleckt, röthlich ledergelbe, zahlreich u. ziemlich in die Augen fallend punktirt. — Blatt klein und schiffförmig aufwärts gebogenen Rändern u. stark rückwärts gekrümmten Spitzen, glatt, glänzend, bald elliptisch, bald umgekehrt eiförmig, mit ziemlich starker scharfer Sägezähnung. Afterblätter fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen oval ~~oval~~ mit aufgesetzten Spitzen u. ovalen förmig. Augen stark, dick, kegelförmig, spitz, stark abstehend, auf ziemlich vorstehenden Trägern. —

http://rcin.org.pl

K. III Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. I. a. Zartfleischige.

No 301. Die Brugmanns, Birne ** 9bre (: erzogen von Van Mons :)

D: I, 3, 2.
J: IV, 2
altdeutsche
Lett.



Gestalt: hat Ähnlichkeit mit der Beurré gris — Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich etwas plattet und wölbt, jedoch oft mehr halb kugelförmig zugerundet wie in der Nebenfigur, 2" breit u. 2½" lang. Nach dem Stiele nimmt sie allmählig ab u. bildet eine kegelförmige Spitze. —

Kelch: kurzblättrig, meist verkümmert, sitzt in einer beengenden, nicht tiefen ebenen Senkung. Auch über die Frucht laufen keine merklichen Erhabenheiten hin, doch ist sie nicht immer schön rund. —

Stiel: stark, fleischig, ½–¾" lang, geht aus der Kegelspitze hervor, u. meistens von einem Fleischwulst stark zur Seite geschoben. —

Schale: fein rauh, vom Baume hellgrün, später hellgelb, doch ist wenig davon zu sehen, da feiner zimmtfarbiger Rost die ganze Schale so überzieht, daß

die Grundfarbe nur auf der Schattenseite stellenweise hervortretend; an der Sonne stark besonnten findet sich ein Anflug von matter braunen Röthe. — Geruch fehlt. —

Fleisch: etwas gelblichweiß, fein, saftvoll, schmelzend, von sehr angenehmem erhabenen gewürzhaften Zuckergeschmack, dem der Guten Grauen ähnlich. — in manchen Jahren jedoch mit einer feinen Herbigkeit gemischt. —

Kernhaus: die Achse hohl, so daß ihre beiden Seiten auf einander liegen, geräumige Kammern enthalten viele lange, schwarzbraune, doch nicht eiförmige Kerne; die Kelchhöhle: breit, doch ziemlich flach. —

Reife: zeitigt meistens Mitte 9ber, in warmen Jahren Mitte 8ber, wo sie am 20 7ber meist gebrochen wird; in kühlen Jahren ist die rechte Brechzeit Mitte 8ber. — Gute Tafelfrucht, verlangt einen leichten u. guten Boden, um ihre Güte zu haben.

Baum: hat in seiner Belaubung merkliche Ähnlichkeit mit dem der Beurré gris, wächst lebhaft u. gesund, setzt viel kurzes Fruchtholz an u. ist sehr fruchtbar, scheint jedoch, wenn er ansetzen soll, in u. nach der Blüthe Wärme zu bedürfen u. die [illegible]. —

Sommertriebe: lang u. stark, mit gedrängt sitzenden Augen, gekniet, an der Spitze etwas wollig, ledergelb, oft ins Olive neigend, verschieden stark u. groß, doch etwas matt zurückliegend. Blatt groß, fast flach ausgebreitet, glatt, glänzend, am untern Triebe etwas lang eiförmig, in der Mitte elliptisch, am Rande bald ganz fein gezahnt, bald mit kleinen stumpfspitzigen Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemen- oder fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, ist gar nicht oder nur nach seiner Spitze hin etwas gezahnt. Augen lang kegelförmig, spitz, stehen oft stark ab u. sitzen auf stark vorstehenden Trägern. —

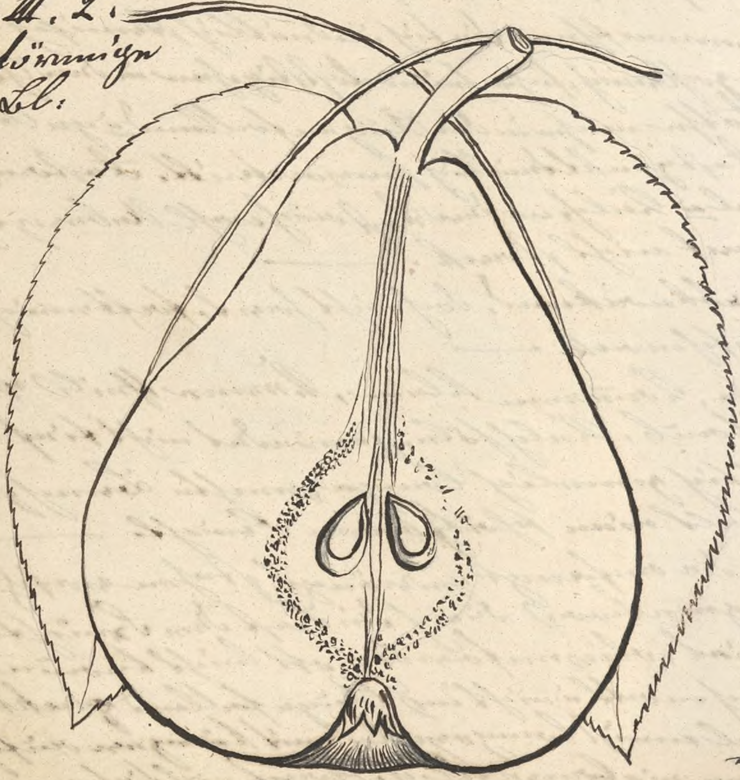
http://rcin.org.pl

K. IX. Längliche Herbst-Wirthschaftsbirne. Ord: 1. b. Hartfleischige

No 302. Die Rauchbirne. ++. 8br 9br 6–7 Wochen

Q: III. 3. 2. Altenweiberbirne.

J: III. 2. eiförmige Bl.



Gestalt: gewöhnlich dickbauchig kugelförmig, manche fast kreiselförmig. Gute Früchte sind 2½ breit u. 3" hoch, die häufig vorkommenden gewöhnlicheren gegen 3" breit u. 3¼ hoch. Der Bauch bei den [illegible] über 2/3 nach dem Kelche hin, um den die Frucht theils flachrund sich wölbt, theils allmälig sich zurundet u. so abstumpft, daß sie gut stehen kann. Nach dem Stiele macht sie, meistens ohne alle Einbiegung, eine kegelförmige, stark abgestumpfte Spitze. —

Kelch: hartschalig, offen, nicht selten fehlend u. sternförmig aufliegend; steht in weiter mäßig tiefer Senkung, die mit Falten u. flachen Beulen besetzt ist, die [illegible] selbst etwas ungleichartig, bis zum Bauche hinlaufen, oder flach sich noch weiter

ziehen, wie überhaupt die Frucht meist etwas beulig ist. —

Stiel: stark, holzig, 3/4 – 1 1/2" lang, steht in flacher Höhle mit einigen Beulen umgeben; u. durch einen Fleischwulst gewöhnlich auf die Seite gebogen u. geschoben.

Schale: ziemlich stark, anfänglich hellgrün, in der Reife schön gelb, die ganze Sonnenseite u. mehr als die Hälfte der Schattenseite ist mit einer düsteren, blutartigen, in langen, unterbrochenen [illegible] Röthe gewaschen, die sich undeutlich streifig [illegible] in die Grundfarbe verliert. Punkte zerstreut, [illegible] in der Grundfarbe oft fein grünlich umringelt, in der Röthe mehr in die Augen fallend u. gelblich u. röthlich weiß; [illegible] Rost [illegible] finden sich hie u. wieder besonders um Stiel u. Kelch [illegible] bildet. — Geruch etwas merklich, nicht stark.

Fleisch: etwas gelblich weiß, etwas körnig, abknackend, doch nicht hart, saftreich, von angenehmem schwach weinartigem Zuckergeschmack. —

Kernhaus: klein, ohne bemerkliche hohle Achse, Kammern klein, Kerne theils vollkommen, eiförmig, schwarzbraun, theils auch taub. Kelchhöhle, [illegible] nicht tief. —

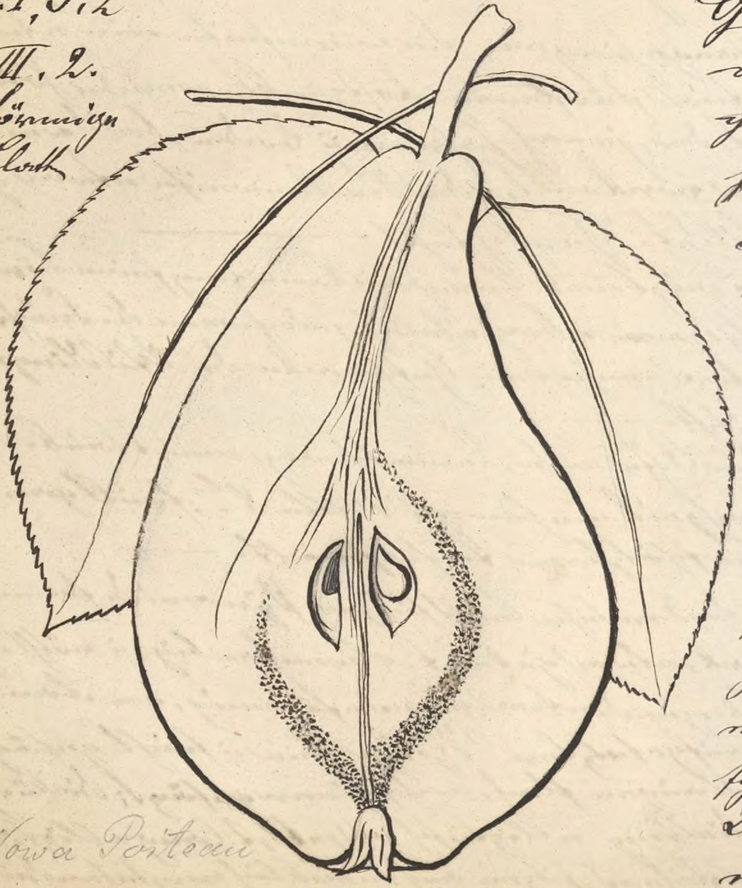
Reife u. Nutzung: zeitigt Anfang 8ber u. hält sich ziemlich lange, [illegible] 8 Tage nach Michaelis — für den Haushalt eine schätzbare Frucht. —

Baum: wächst stark, geht mit den Aesten, die anfangs gedrängt stehen, rasch in die Luft, doch hängen sich nachher die Zweige etwas durch die Last der Früchte. — Sommertriebe stark, [illegible], olivenfarbig, oft leicht braun überlaufen, auch unten ziemlich zerstreut, doch matt u. nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt groß, glänzend, [illegible]förmig oval meist lang oval mit kurzen aufgesetzten Spitzen, einzeln u. besonders nach oben [illegible] gezahnt. Afterblätter [illegible]förmig. Blatt der Fruchtaugen lang, oval, ziemlich scharf gesägt gespitzt. Augen kegelförmig, klein, anliegend, Tragaugen stark, [illegible] stark [illegible]. —

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ordnung 1. b, Ganzschmelzende

No. 303. Neue Poiteau. ** 8.bre 9.bre erzogen Simon Bouvier;

D: 1, 3, 2
J: III, 2.
eiförmiges Blatt



Gestalt: veränderlich, meistens birnförmig, zuweilen oval; u. dann mancher der Winter-Dechantsbirnen ähnlich; in guten Exemplaren 4" hoch, 2 3/4" breit. Der Bauch sitzt zuweilen fast in der Mitte, allermeist jedoch etwas mehr nach dem Kelche hin, wodurch sie allmählig abnimmt u. sich gern nicht oder so wenig abstumpft, daß sie selten aufstehen kann. —

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, an der Basis einzeln etwas fleischig, offen, steht mit den Ausschnitten in die Höhe u. sitzt oben auf oder allermeist in enger flacher Senkung, die durch einige Beulen u. Fleischperlen umgeben ist, welche den Kelch öfters etwas einschnüren u. in seiner Rundung verschieben u. selbst schließen. Die Beulen laufen unregelmäßig bis zum Bauche u. verschwinden, u. ist die Frucht überhaupt etwas fein beulig. —

Nowa Poiteau

http://rcin.org.pl

Stiel: 3/4–1" lang, ziemlich stark, an der Basis oft etwas fleischig, sitzt auf der Spitze oben auf, ohne merkliche Vertiefung, mit einigen Fleischbeulen oder Ringeln umgeben, bei kleinen Früchten laufen fast in den Stiel aus. —

Schale: mäßig stark, vom Baume hell grasgrün, auch in der Reife nur unmerklich gelblicher. Röthe findet sich nicht u. ist bei Früchten, die lange hingen die Sonnenseite nur etwas gelblicher. Die zahlreichen, theils feinen, theils etwas stärkeren Rostpunkte werden häufig durch den Rost auf größere Strecken markirt, der, je nach Jahren u. Boden, bald weniger bald stärker sich findet, zerstreut u. in Figuren vorkommt, oder stellenweise etwas gräulich grünfarbige, ziemlich rauhe Ueberzüge bildet. Geruchlos. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend u. zeigt um d. Kernhaus kaum ganz feine Körner. Geschmack delikat bergamottartig süß, dem der St. Germain etwas ähnlich, jedoch wenn die Frucht zu früh gebrochen wurde, nicht gewürzhaft genug u. etwas mehr dem Geschmacke der Wildling von Motte sich nähernd, etwas mehr mit Säure gemischt. —

Kernhaus: ohne hohle Achse, Kammern klein, liegen der Achse nahe, Kerne schwarz, meist taub. —

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 8ber; machte bereits manchmal Mitte 8ber; fault gewöhnlich nicht, u. hält sich in der Reife lange. Wohl eine schätzbare Tafelfrucht. —

Baum: wächst rasch u. gesund, schön pyramidal, so daß er sehr leicht sich zur Pyramide formt, u. ist außerordentlich fruchtbar. — Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivenfarbig, u. röthlich, mäßig zahlreich punktirt. Blatt groß, dick, glänzend, etwas rinnenförmig, am Rande oft schwach wellenförmig gebogen, oval mit aufgesetzter Spitze, fein u. seicht gesägt. Afterblättchen pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen flach, noch feiner gesägt; die kürzer gestielten kurz oval u. eioval, die länger gestielten elliptisch oft selbst lang-elliptisch. — Augen kurz, stark, etwas dreieckig, spitz, etwas abstehend, sitzen auf merklich vorstehenden gerippten Trägern. —

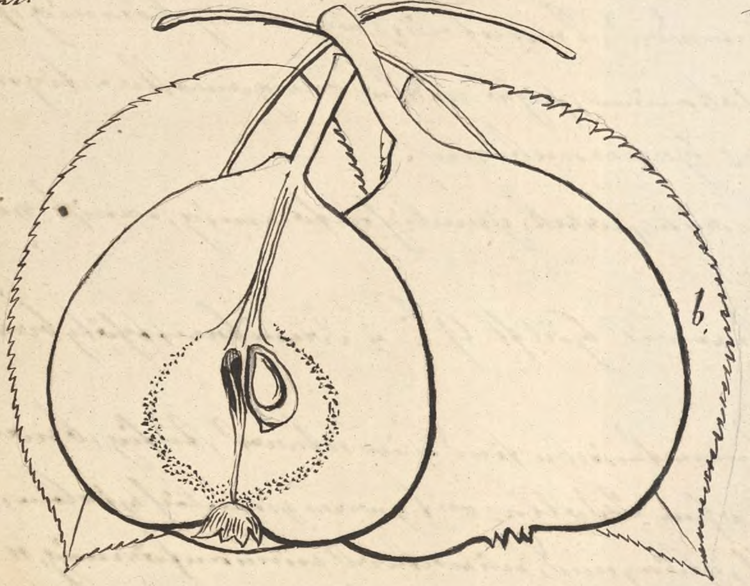
http://rcin.org.pl

K IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen Ord: I. b. Zartfleischige.

No. 304. Graf Lamy. ** 8br 9br (: erzogen wahrscheinlich v. van Mons :)

Comte de Lamy, Poire Dingler.

D: 1.2.2
J: IV. 2.
elliptisches Blatt



a. b.

Gestalt: wie die Zeichnung zeigt, zwar rundlich-umgekehrt eiförmig oder stärker kreiselförmig wie bei b. 2"2''' breit u hoch, doch am Spaliere wird sie 3" breit u hoch u stark kreiselförmig. Am Bauch sitzt mehr, bei mehr kreiselförmigen, stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach wölbt u breit aufsteht. Nach dem Stiele endigt sie meist mit etwas erhabenen Linien u ist kaum abgestumpft, oder die Spitze geht selb in den Stiel über. —

Kelch: offen, hartschalig, in weiter flacher mit etlichen feinen Falten umgeben. Der Bauch der Frucht ist oft durch wechselnde Beulen in der Rundung verschoben. —

Stiel: holzig, 3/4" lang, gerade, durch einen Fleischwulst oft etwas zur Seite gedrückt. —

Schale: feinrauh, vom Baume grün, in der Reife gelbgrün oder grünlichgelb, von bräunlichen Backen äusserst selten etwas zu sehen. Rost findet sich als strahlenförmiger Anflug, u. um Kelch u. Stiel oft etwas Ueberzug. Punkte zahlreich, theils rostig, theils etwas grün umringelt. —

Fleisch: gelblichweiss, mit grünlichem Schimmer, um das Kernhaus einwenig körnig, fein, schmelzend, von süssem, durch etwas Säure gehobenem, sehr edlem bergamottartigem Geschmacke, ziemlich ähnlich dem der Esperens Herrenbirne. —

Kernhaus: hat kleine hohle Achse; Kerne braun, stark, ziemlich eiförmig, meist vollkommen; Kelchhöhle breit, gerundet. —

Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende Oktober bis Hälfte 9ber u. darüber, schätzbare Tafelfrucht des I. Ranges. —

Baum: wächst gut u. gesund, schön pyramidal. Sommertriebe sind nur etwas stufig, braunröthlich an der Sonne, oft mehr lederfarben, ohne Wolle, mit zwar ziemlich zahlreichen, oft grossen, aber matten Punkten. Blatt glatt, glänzend, mitunter etwas rinnenförmig, elliptisch, auch breitelliptisch, fein u. scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch u. selbst lanzettförmig, einzelne oval, fein u. seicht gesägt gezahnt. Augen dreieckig, nach oben am Zweige abstehend. Träger flach, wenig gerippt. —

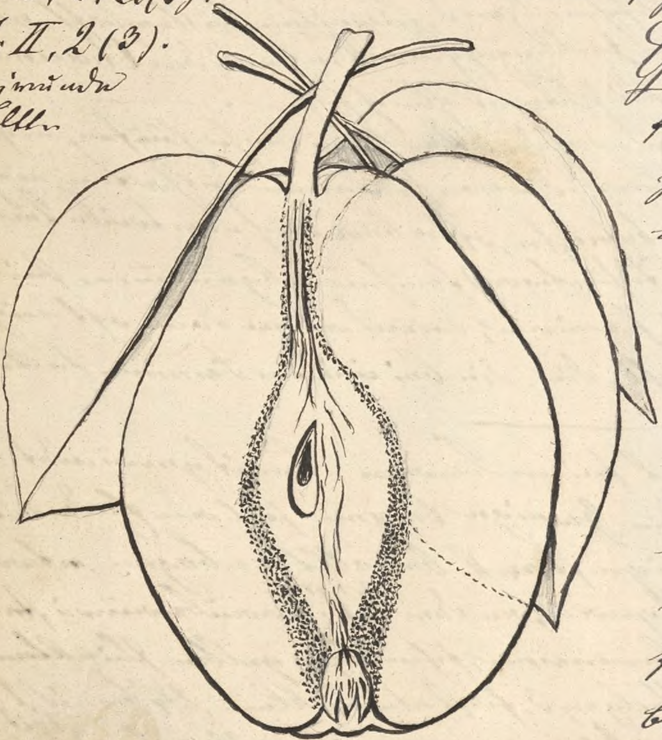
http://rcin.org.pl

K. III. (V.) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No: 305 Rothe Confessels-Birne *† 8. 9. 6 Wochen! : Abstammung unbekannt;

deutsche Essbirne, Tonneau allemande.

D. II. 3. 2. (3).
J: II. 2 (3).
einmündig
Bltt.



Gestalt: oval, weinzapfenartig, nach dem Kelche hin spitzt sich die Frucht, in kleinerem Bogen oft stärker zu u. endet abgestumpft, daher einer kleinen Abbiegung meist nur auf einer Seite, nach dem Stiele hin schmächtiger und dann hin abgestumpft kegelförmig endigt. Größe 2–2¼" breit, 2 2/4 – 2¾" hoch; 2½" breit u. 3" hoch, wegen zu den Walzenfrüchten gehören. — Meist bleibt sie schmäler.

Kelch: kurz- u. steifblättrig, hornartig, offen o. halb offen, in einer ziemlich tiefen u. engen mit Beulen u. Falten besetzten, oft unregelmäßigen Einsenkungen, in denen sich einzelne Beulen stärker erheben, die auch oft noch über den Bauch hin fortlaufen u. die Rundung verändern.

Stiel: holzig, braun, ziemlich stark u. steif ¾" lang, wie eingedrückt in engen …

immer oft tiefen Höhle, mit Beulen umgeben. —

Schale: glatt, gelbgrün, auf der Sonnenseite dunkel rothbraunroth verwaschen, fast auf der Hälfte der Frucht, mit graulichweißlichen Punkten in dem Roth. Dabei ist die Schale gelbbraun berostet, so daß die Grundfarbe nur stellenweise noch durchblickt u. sonderlich auch das Roth geröthet wird. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftig, schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen butterhaft, von angenehm u. stark, eigenthümlich gewürztem süßweinigem Zuckergeschmack, etwas der Chaumontel ähnlich, von welcher kleinern Exemplaren auch äußerlich sehr etwas gleich sehen. —

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, die sich nur nach dem Kelche zu mehr häufen, nicht hohlachsig. Kammern klein, meist unregelmäßig gebildet, oft fehlend; die vorhandenen enthalten meist nur schwarzbraune, oben mit einem kleinen Höckerchen besetzte, oft aber auch nur taube Kerne.

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 8r oder im 9r, hält sich etwas frühen abgenommen bis 6 Wochen; bei zu langem hängen dauert sie bis Januar, wird aber dann oft nicht schmelzend. Angenehme Tafel u. Wirthschaftsfrucht, die, die bei uns im Freien selten gut werdende Chaumontel ersetzen kann. —

Baum: wächst stark, wird groß u. ist gesund. Er baut seine Krone, breit gewölbt mit lichten u. sperrigen Verzweigung u. die hängenden Zweige biegen sich am Ende wieder nach oben. Trägt recht gut. — Sommerzweige stark bewollt, gebogen, etwas stufig, an der Spitze etwas verdickt, grünlich gelbgrau, an der S.S. graubraun u. stellenweise geröthet, mit sparsamen, größeren u. kleineren, schmutzig gelben Punkten. — Laub graugrün, wie bedüftet, — die Blätter mittelgroß, fast etwas klein, 2¼" breit 1¾" 2¼ lang, rund oft herzförmig, mit längerer oder kürzerer, meist auslaufender Spitze, auf beiden Flächen wollig, ganzrandig; sind daher von den länglich ovalen gesägten Blättern der Chaumontel verschieden. Stiel dünn, abstehend, lang, stark wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze etwas gelbwollig. —

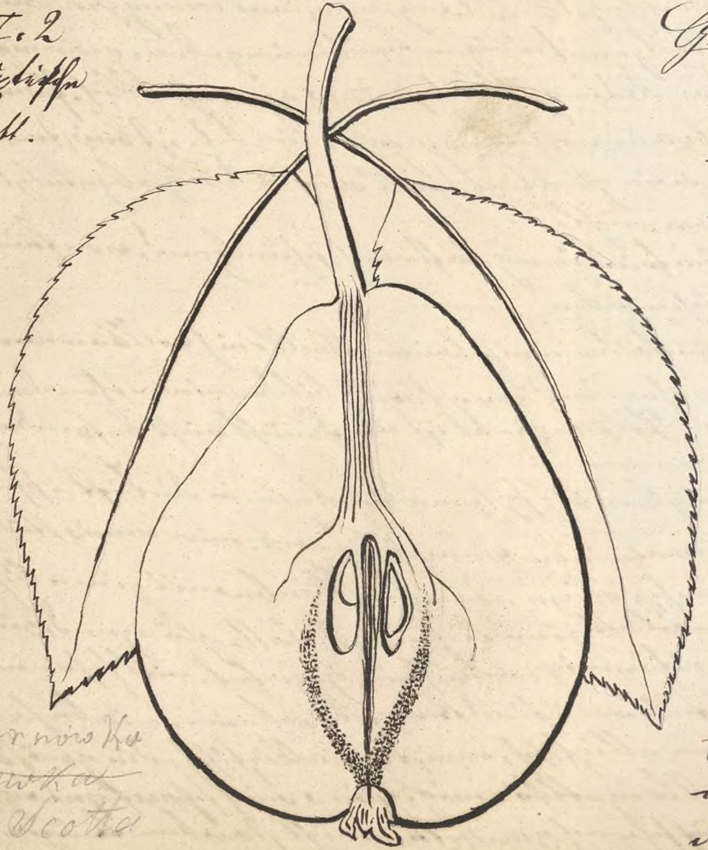
http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1.b. Zartfleischige

No. 306. Walter Scott. ** 8ber u. 9ber. 3–4 Wochen

(: wahrscheinlich v. van Mons erzogen :)

D: I, 3, 2.
J: IV. 2
elliptische
Blatt.



W. Scotta

Gestalt: fast groß, in der Form der Erzherzogsbirnen gleich etwas etwas gewundenlich. Kugelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas abgestumpften Eiform 2½" u. 3" hoch. Schön gewachsene selbst 2¾" breit u. 3½" hoch. Der Bauch sitzt oft nur etwas, meistens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin. Kugelmäßige Früchte spitzen u. runden sich nach dem Kelche so zu, daß sie wenn nicht durch gleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche scheint flach, eben noch aufstehen können. Nach dem Stiele macht sie meist auf beiden Seiten, oft jedoch auch nur, wie in der Zeichnung, nur auf einer Seite merkliche Einbiegungen u. dicke, kegelförmige, etwas abgestumpfte, oft auch etwas schlanke, halb in den Stiel übergehende Spitze. ——

Kelch: offen, hartschalig, durch Beulen in seiner Rundung verschoben, sitzt meist flach vertieft, zuweilen jedoch durch sich stärker erhebende Fleischbeulen stärker vertieft u. eingeschnürt; Kelchsenkung zeigt stets Falten u. Beulen, die sich bei unregelmäßigeren Früchten großentheils über die Frucht hinziehen, häufig auch sich bald hier, bald dort verändern u. die ungleichmäßige Form veranlassen. —

Stiel: ziemlich stark, holzig, nur an der Basis etwas fleischig, 1¾–2" lang, meistens wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, sitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben, oder wie eingesteckt.

Schale: glatt, etwas glänzend, hellgrünlich grün, in der Reife gelblich grün u. grüngelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils gröber; S.S. stärker u. hier häufig braunroth umringelt. Die S.S. ist bei stark besonnten leicht u. bräunlich geröthet, theils u. meistens nur wie punktirt, theils auch in kurz abgesetzten blassen Streifen. Rostanflüge finden sich wenig, oft gar nicht. —

Fleisch: mattweiß, oft etwas gelblich, um das Kernhaus kaum feinkörnig, halbweich, schmelzend, von feinem weinig gezuckertem, fein aromatisch delikatem Geschmacke. —

Kernhaus: die Achse schmal hohl, Kammern schmal u. eng, enthalten meist taube, theils auch vollkommene, schwarzbraune, längliche etwas gebogene Kerne. Feine Körnchen um Kernhaus, bilden dann schmalen Strich.

Reife u. Nutzg: zeitigt im 8br u. hält sich 3–4 Wochen; auf dem Pflückpunkt ist die Frucht nicht besonders eigen. Ist hauptsächlich eine delikate Tafelfrucht. —

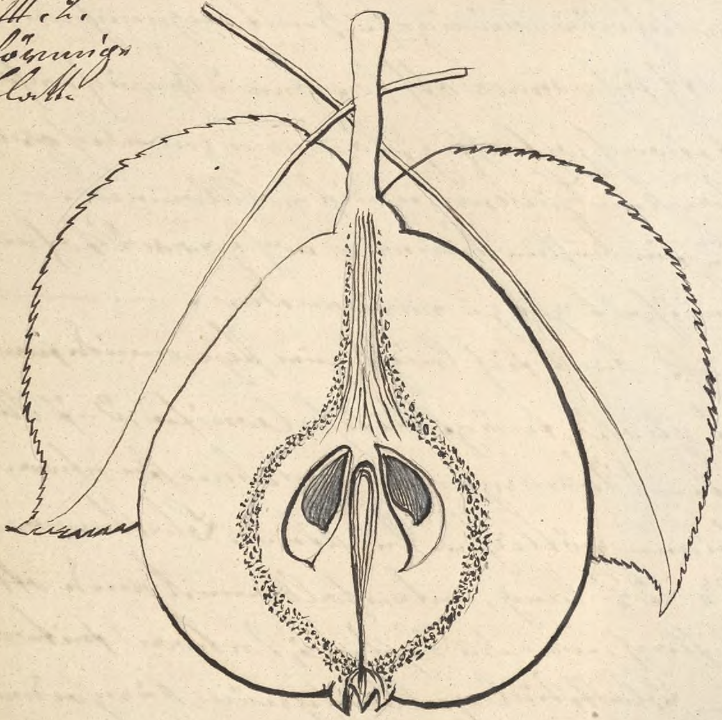
Baum: wächst gesund u. kräftig, geht mit den Zweigen in ziemlich spitzen Winkeln in die Luft, u. scheint auf den Boden gar nicht eigen u. ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe ziemlich stark, nur wenig stufig, an der Sonnenseite etwas röthlich braun gefärbt, oft auch mehr olive, stark behaart, mit ziemlich zahlreichen, nicht ins Auge fallenden Punkten. — Blatt ziemlich groß, glatt, glänzend, ziemlich flach ausgebreitet, auch unten nicht wollig, spitz-eiförmig, am Rande gezahnt, mit schönen meist auslaufenden Spitzen. Afterblätter finden sich selten u. sind fein; stärkere Triebe haben aber viele Blattnarben. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, meist oval-elliptisch, die größte Breite mehr nach dem Stiele hin, manche auch fast lanzettförmig, fein u. auch scharf gesägt. Augen stark stumpfspitz, etwas abstehend, sitzen auf schwach gewölbten, nicht starken Trägern.

http://rcin.org.pl

K. IV. Rundliche Herbst=Zuckerbirnen, Ord. 1.a (b). Ganzblattfrüchte

No 307. Charlotte von Brouwer. ** 8ber, 9ber erzogen von Major Esperen: 1835.

D: I. 22.
J: III. 2.
eiförmiges Blatt.



Gestalt: ziemlich oder auch öfters kreiselförmig, bei weiten birnförmig, um den Kelch oft stark abgeplattet, nach dem Stiele zu schnell abnehmend, kurz u. stumpfspitz oder auch mehr verlängert u. mit etwas Einbiegung, also mit birnförmiger Spitze zu endigend, 3¼" hoch u. ebenso breit oder etwas höher.

Kelch: blättrig, bisweilen auch hornartig, halb offen oder geschlossen, in kleiner flacher schüsselförmiger Einsenkung, kaum mit etwas Beulchen umgeben, doch ist die Abrundung am Kelche oft etwas ungleich.

Stiel: kurz, aber stark oder länger u. etwas schwächer, gelbbraun, steht ohne Absatz oben auf, oder geht in das Fleisch über, in dem sich dieses in Höckern an ihn anlegt.

Schale: stellenweise etwas fein rauh, gelbgrün mit grünen Stellen, bisweilen citronen-gelb, mit feinen bräunlichen Punkten u. Rostflecken, die sich auf einer Hälfte der Frucht häufen, wodurch sie wie rostig marmoriert erscheint, u. sich eben auch dort rauh anfühlt. —

Fleisch: gelblichweiß, ~~fein~~ sehr weich, butterhaft, schmelzend oder weinig-süß mit angenehmem Gewürz. In leichtem kalkhaltigem Boden soll das Fleisch sich rosenroth färben u. Geruch erhalten.

Kernhaus: nur durch seine feinen Körnchen angedeutet, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, Kerne etwas groß, schwarzbraun, mit einem starken Höcker, meist vollkommen. —

Reife: meist gegen Ende 8ber u. hält sich durch den 9ber an kühlen Räumen auch gegen 2 Wochen länger. Eine vortreffliche Tafelfrucht u. im Haushalt gut zu verwenden. —

Baum: wächst freudig, Zweige stehen stark aufrecht, baut sich leicht zur Pyramide sowohl auf Wildling wie auf Quitte. Fruchtbarkeit groß, trägt büschelweise, 3–7 Stück zusammen, gedeiht in unserem Klima sehr gut. — Sommerzweige nach oben hin etwas wollig, graulich grün, gegenüber rothbraun, mit feinen röthlichen Punkten. Blätter oval mit halb aufgesetzter Spitze, $1\frac{1}{2}$–$1\frac{3}{4}$" breit, $2\frac{1}{4}$–$2\frac{1}{2}$" lang, unterhalb am Rande oft etwas wellig, ungleichmäßig fein gesägt, meist flach, nur die Spitze ist etwas seitwärts gekrümmt, ziemlich dunkelgrün u. glänzend. — Blattstiel gelblichgrün, kurz oder von mittlerer Länge. Blüthenknospen, länglich oval, zugespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattiert. —

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

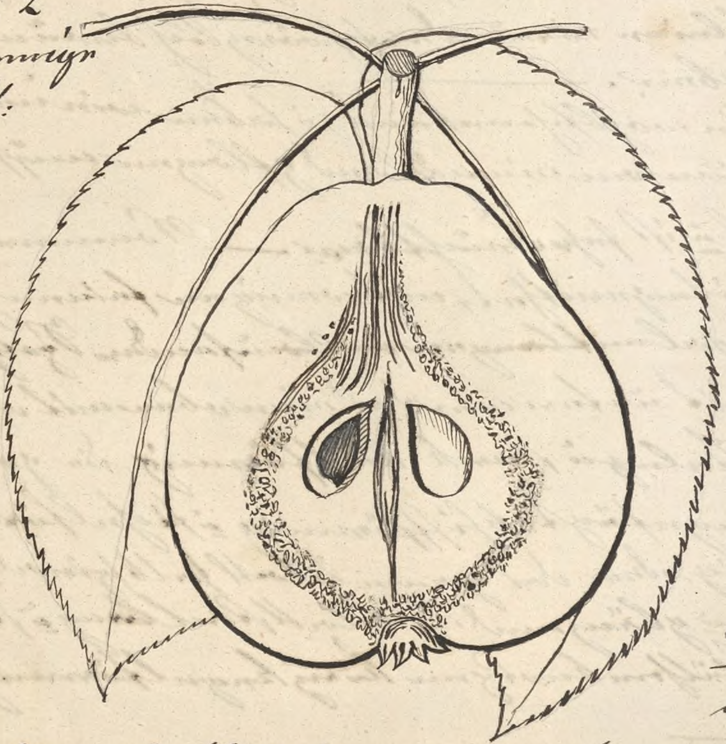
No. 308. Die Judenbirne * 8ber – 9ber

La Juive.

D: I. 2. 2.

J: III. 2

eiförmige Zlt:



Gestalt: eirund oder kugelförmig, öfters auch bauchig kreiselförmig, nach dem Stiele zu länger oder kürzer zugespitzt, zuweilen beulig u. ungleich in der Abrundung, die sich selbst nicht immer gut aufsetzen; 2½" breit 3" hoch. ———

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartschalig offen, flach oder nur schwach vertieft stehend zwischen Falten oder Beulen, welche sich fein u. die auf der Wölbung mehrere u. über den Bauch fortlaufen. ———

Stiel: kurz, ¾" lang, stark u. steif, oben auf wie eingedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb mit grünlichen Stellen feinen Rostpunkten u. Rostsprüngen, zuweilen an der Sonnenseite etwas Streifen =

http://rcin.org.pl

Röthe u. am Kelch u. Stiel auch mehr zusammenhängende Roste.—

Fleisch: gelblich weiß, halbfein, saftreich, halb schmelzend oder rauschend oh-ne besonderes Gewürz, von geringem Wohlgeschmack.—

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise; die Achse ist etwas hohl; die nicht großen Kammern enthalten kleine rundliche, schwärzlich braune Kerne, die einen kleinen Höcker haben.—

Reife u. Nutzung: reift im 9ber, um sie wohlschmeckend zu haben wie andere Herbst-birn u. Bergamotten, wird man den Baum vor einem Monat gepflückt werden müssen.—

Baum: wächst kräftig u. schön pyramidal u. ist sehr fruchtbar.— Sommertriebe gewöhnlich gelbbraun, an der Sonnenseite geröthet, mit wenigen feinen gelben Punkten.— Blätter sind länglich oval und langer auslaufender Spitze, oft elliptisch, auch öfters lanzettförmig, mit unten wie das eine oben mit abge-bildete Blatt sehr schmal u. nach dem Stiel zu stark keilförmig, die größe-ren bis 1¾" breit u. 4½" lang, glatt, feingesägt, schiffförmig u. sichelförmig, am Rande einigemal wellenförmig, oder das ganze Blatt halbzirkelför-mig gebogen, ziemlich dunkelgrün u. glänzend.— Blattstiel lang u. dünn, gerade aufstehend, bläulichgrün.— Blüthenknospen kurz kegelförmig, scharfgespitzt, dunkelbraun.—

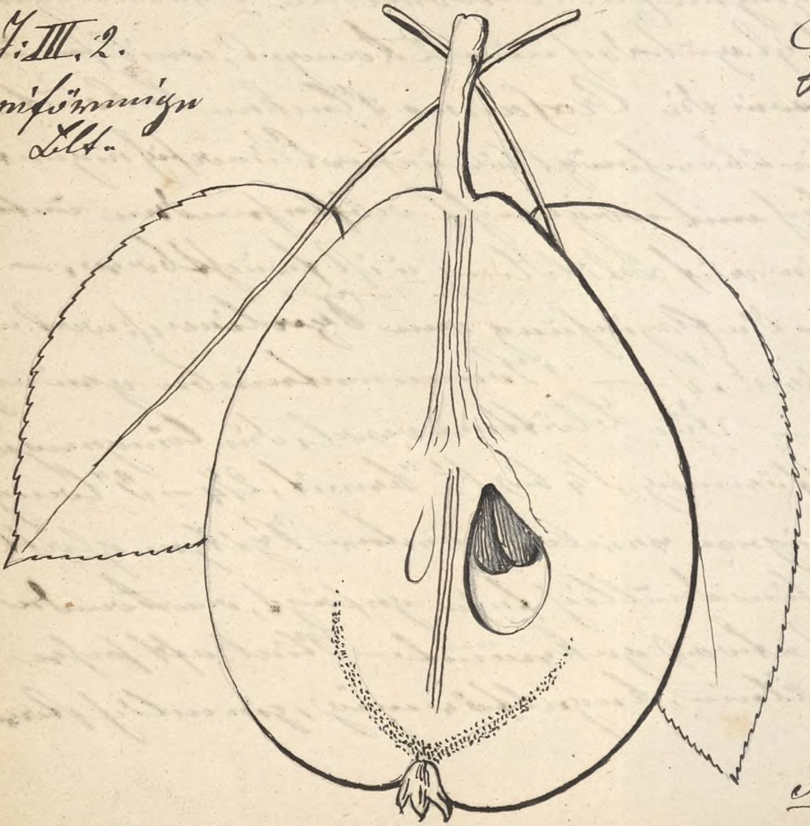
K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No. 309. Directeur Capron. * 8ber u 9ber; v. van Mons erzogen; getragen 1 mal 1844

D: I. 2. 2.

J: III. 2.

eiförmige Blt.



Gestalt: vollkommen eiförmig, schwach bauchig, mittelgroß, 2½ – 2¾" breit u stark 3 – 3¼" hoch. —

Kelch: unregelmäßig, meist geschlossen, in schwacher Einsenkung; die Kelchblätter dick u stark, grau-olivbraun.

Stiel: dick, 1" lang, holzig, braun-bereift. —

Schale: glatt, etwas fettig, hellgrün, später citronengelb u dunkel goldgelb mit röthlichbraunen Punkten u. feinen staubähnlichen P. u Flecken, auch schwarzen Flecken, die mit grünem Hofe umgeben sind. —

Fleisch: gelblichweiß, sehr feinkörnig, schmelzend; butterig, ziemlich saftvoll, sehr gezuckert u von eigenem [illegible] Parfüm

in welchem der Geschmack von Mandeln u. Vanille vorherrscht. ——
Sameninhalt: ist mit einigen steinigten Concretionen, umgeben die größeren
Samen enthalten, große breite Kerne. ——
Reife u. Nutzung: die Zeitigung tritt gegen Ende Octobers ein u. verlängert
sich bis Ende Novembers. Die Frucht ist gut doch nur 2 Wochen, welche in
kalten ungemeinen Jahrgängen wie die Crasanne Flecken bekommt u.
aufspringen; u. daher fraglich ist, ob sie überhaupt für das rauhere Klima sich eignet. —
Baum: wächst lebhaft, pyramidal, doch mit wagrecht abstehenden unteren Ästen, gedeiht auf Quitte wie auf Wildling u. ist fruchtbar, —
verlangt aber eine warme Lage oder die Erziehung am Spaliere, wird er
so mehr bei uns zu beachten sein wird ist. — Sommertriebe gewöhnlich
gelbbraun, weiß gepunktet. — Die Blätter oval, die längeren
Stielen auch elliptisch u. selbst lanzettförmig, 1¼ bis 1½" breit, 2¼—3" lang,
mit meist auslaufender, mehr weniger verlängerter Spitze, glatt,
etwas gerunzelt, u. nur noch wenn sie deutlich fein gesägt, am Rande
schwach wellenförmig, Spitze meist etwas gekrümmt. — Stiel oft sehr
lang, bis 2½" — Blüthenknospen klein, kegelförmig, ziemlich stark
gespitzt, dunkelbraun. ——

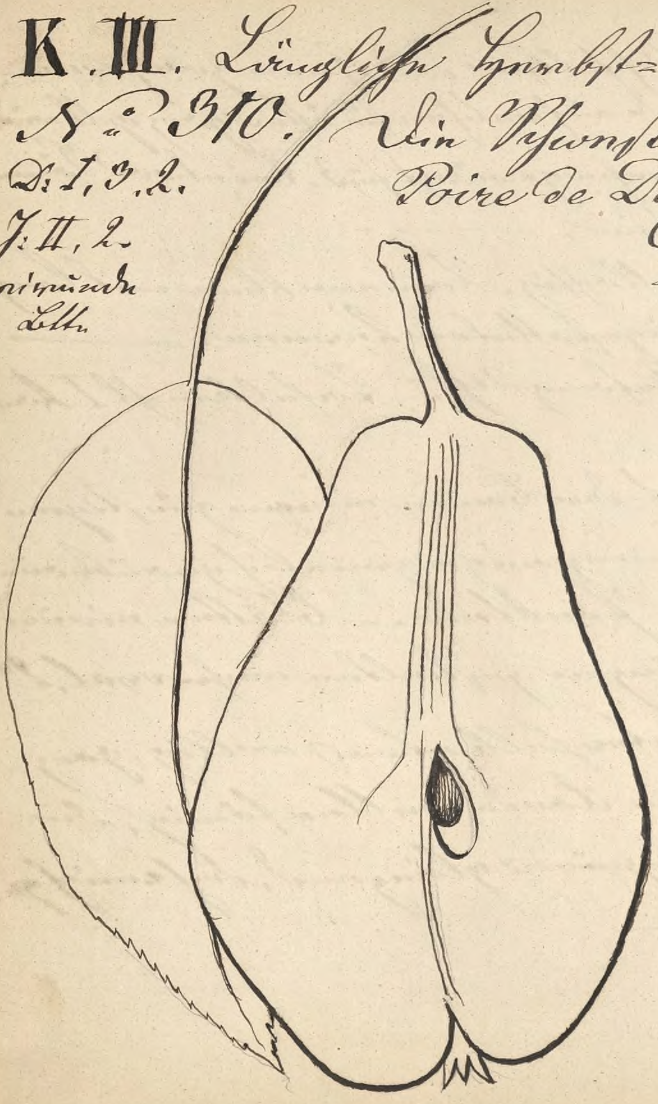
K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Zartschmelzige.

No. 310. Die Schwesternbirne ** 8br, 9ber

D: I. 3. 2. Poire de Deux-Soeurs. (: gefunden von Esperen in Mecheln :)

J: II. 2.

vierunde Lett.



Gestalt: eirund oder noch besser, nach dem Stiele zu länglich kegelförmig; nimmt nämlich nach dem Kelche ~~Stiele~~ zu immer etwas ab, wobei auf einer Seite der Bauch mehr hervortritt; $2\frac{1}{3}$" breit, $3\frac{1}{3}$" lang. Die Annalen haben sie fast 3" breit u. bei $4\frac{2}{4}$" hoch abgebildet, welchen Umfang sie bei uns nur unter sehr günstigen Verhältnissen erlangen wird. —

Kelch: kurzblättrig, graubraun, aufrechtstehend, offen in Trichter, mit etwas beulenbesetzter Höhle.

Stiel: etwa 1" lang, holzig, braun, obenauf, ziemlich ohne Absatz, doch legt sich oft ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt. —

Schale: hellgrün, später citronengelb mit grünen Fleckchen, feinen bräunlichen Punkten u. Roststreifchen, am Kelch u. Stiel auch zusammenhängend

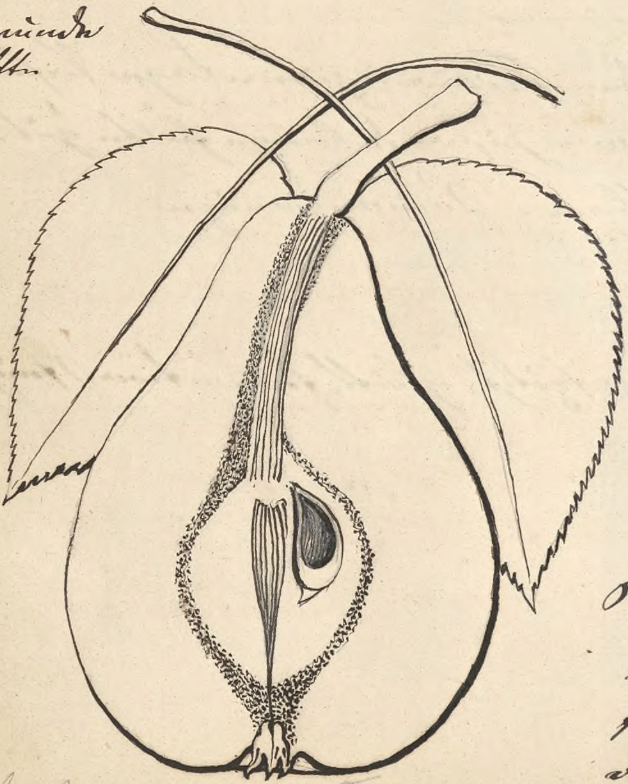
bemerkt. – Die Annalen heben hervor, daß sich selten das Grün ganz ver-
verliere, wenn sie nicht auf Quitten gezogen wurde, auf welcher sie öfters ganz gelb wird.
Fleisch: gelblichweiß, fein, halbweich, butterhaft u. angenehm gewürzt süß. Eine etwas Säure
Beimischung würde den Geschmack noch angenehmer sein. ——
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig. Kammern klein mit läng-
lichen schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen. ——
Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8ber oder Anfangs 9br. Tafelfrucht I. Ran-
ges sehr genußwürdig. ——
Baum: wächst ziemlich lebhaft; doch verlangt der Baum einen günstigen
warmen Boden, sehr fruchtbar. – Sommerzweige gewöhnlich graubraun
oder röthlich-grau mit feinen weißlichen Punkten. – Blätter eirund
mit oft lang auslaufender Spitze, die kürzeren gestielten mehr oval, 2"
breit, bis 3 3/4" lang, glatt, nur hie u. da unterhalb etwas wollig, ganz-
randig oder nur an der Spitze gesägt, am Rande wellenförmig; die
Spitze oft seitwärts gedreht, sehr dunkelgrün u. glänzend, dachrinnenförmig ge-
ordnet. Blattstiel oft 2 3/4" lang. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Ganzflaschige.

No. 311. Erzengel Michael. ** Anfang 8r – 9r

D: I. 3. 2. Saint Michel Archange. (eine neuere französische Birne.)

J: II. 2.
rinnende Blätter



Archaniol Michal.

Gestalt: schön birnförmig, 2½" breit u. 3⅜" hoch, öfters einzelne Früchte noch größer. —

Stiel: stark vorstehend, ziemlich lang u. stark gestaltet, grünlich u. bräunlich gefärbt, halb offen, in einer hellbraunen rostigen ziemlich starken Umfassung stehend. —

Kelch: dunkelbraun mit wenig hellen Punkten, etwas knotig, steht in einer kaum merklichen Umfassung von einem hellbraunen Rostfleck umgeben. —

Schale: fein, glatt, geschmeidig, grünlich blaßgelb, auf der Sonnenseite röthlich gelb angelaufen, mit feinen auf der Sonnenseite etwas deutlicheren, oft röthlich umflossenen Punkten, auch hellbrau-

von Rostflecken u. Rostfiguren versehen. ——

Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, schmelzend, fast butterhaft, von sehr feinem, angenehmen, gewürzigem Geschmack. — Sehr gut. ——

Kernhaus: sehr feinkörnig u. schwach angedeutet; Achsenhöhle ziemlich stark; Fächer groß, mit schönen Kernen versehen. ——

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8ber. In passenden Böden u. guten Lagen Tafelobst I. Ranges. —— hält sich im reifen Zustande lange halten gut.

Baum: wächst gut ist dauerhaft u. sehr fruchtbar. Sommerzweige

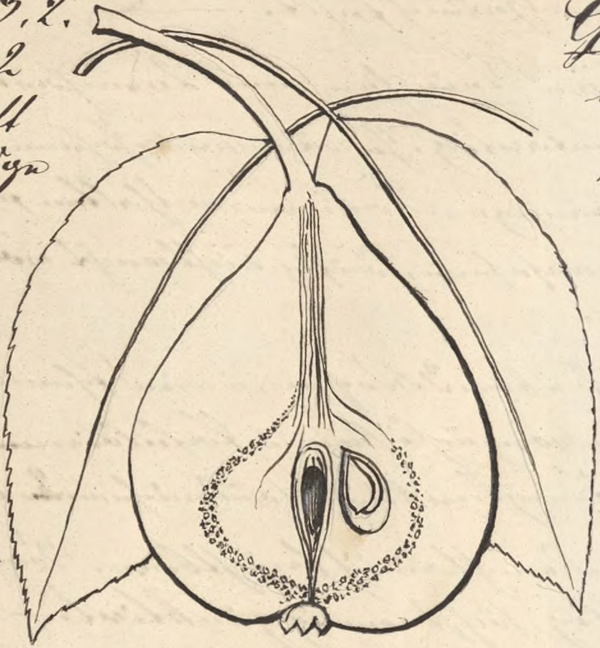
Blätter; rund, mehrere wenige lang zugespitzt, glatt, fein etwas nicht gezähnt. —

Catinka

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. (a) Zartfleischige

N.o 312. Catinka. fast ** 8ber, 9ber u. Herzog Major Esperen. 1

D: I. 3. 2.
J: VI. 2
lanzett förmige Blätt.



Gestalt: Größe u. Gestalt wie die Nebenfigur darstellt. Theils noch etwas kleiner, ziemlich kreiselförmig, 2" breit u. 2½" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche, um den sie sich flach zurundwölbt. Nach dem Stiele endigt sie mit stumpfer, oft schwacher Einbiegung u. schöner Kreiselspitze. —

Kelch: hartschalig, weit offen, scheint jedoch in seiner Vollkommenheit feine, geradeste, meist fehlende Ausschnitte zu haben u. sitzt flach vertieft, oft mit ein paar flachen Beulen umgeben. Der Bauch der Frucht ist jedoch schön ~~gerundet~~, wenn gleich, eine Seite oft stärker ist als die andere.

Stiel: holzig, 1½" lang, meist stark gekrümmt, mit den obersten Spitzen der Frucht, die fast in ihn übergeht, meistens etwas zur Seite gebogenbogen. —

http://rcin.org.pl

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume hellgrasgrün, später hellgelb. Röthe fehlt; Punkte fein, zahlreich, Rost findet sich in Anflügen u. einzelnen Figuren um den Kelch, allermeist als etwas Überzug. — Geruch fehlt. ——

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, saftig, mit einigen Steinchen um das Kernhaus. Geschmack weinsäuerlich süß weinartig, schwach zimmtartig. In wärmeren Jahren besser.

Kernhaus: hat kleine hohle Achse, ziemlich geräumige Kammern enthalten schwarze, spitzeiförmige, oben mit einem kurzen Höcker versehenen, häufig nicht recht vollkommenen Kerne. ——

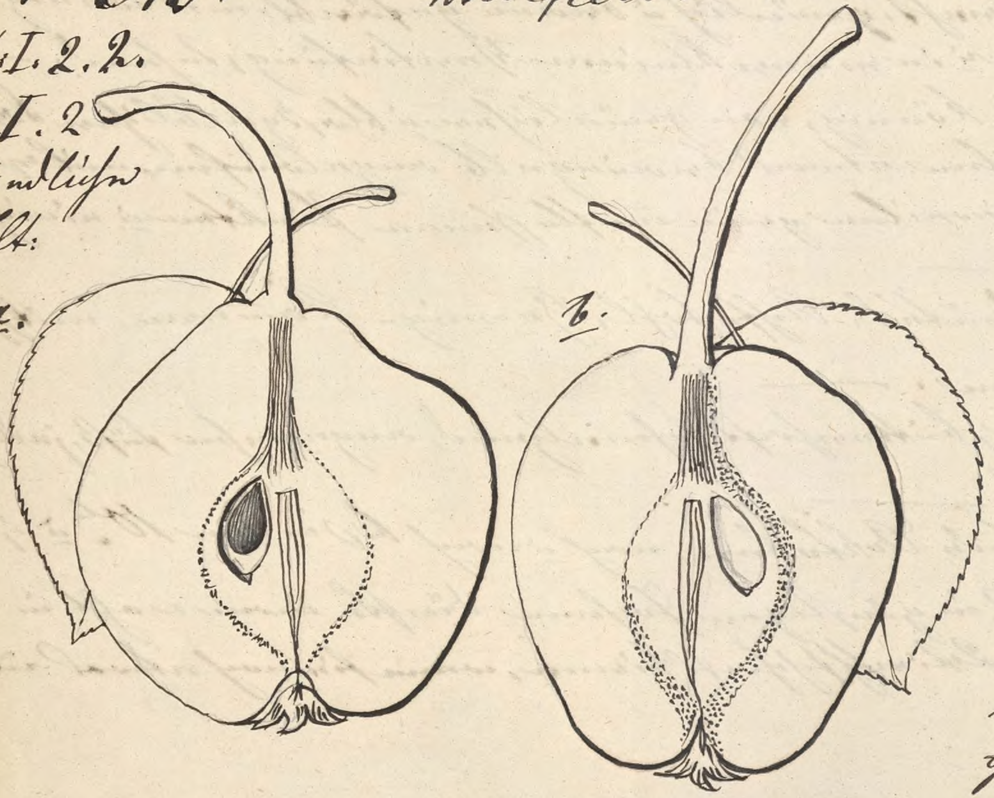
Reife u. Nutzung: zeitigt 8ber–9ber hält sich wohl über 3 Wochen, u. wird schnell teig. Gehört jedoch in unserem Lande nicht zu den vorzüglicheren Tafelbirnen gehörende, hauptsächlich eine durch Größe u. reiche Tragbarkeit schätzenswerthe Frucht.

Baum: wächst kräftig u. ist sehr früh, wenigstens recht reich fruchtbar. Sommertriebe gerade, ledergelb, oben nur wenig wollig, höchst wenig punktirt. — Blatt ziemlich klein, langelliptisch, manche selbst lanzettlich, etwas rinnenförmig u. mit der Spitze abwärts gebogen, glänzend, hellgrün, fein gerändelt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig, oft auch eilanzettlich. Augen dick, bauchig, konisch, etwas weiß geschuppt, abstehend, auch unten am Zweige oft anliegend. ——

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 1. a. Zartfleischige.

No. 313. Whitfield. *+ 8ber bis 10ber (: aus England :)

D: I. 2. 2.
J: I. 2
rundliche
Zlt:



Gestalt: Die sehr variirende, oft sehr auffallende, nach dem Kelche zu sich sehr verjüngende Gestalt ist durch die bei den seinen beigefügten Abbildungen, welche die äußersten Gegensätze darstellen, zwischen denen alle Mittelglieder vorkommen, anschaulich gemacht. Die Früchte sind etwa 2 1/4" breit u. 2 3/8" hoch. Am auffallendsten sind die sehr oft vorkommenden Früchte welche die Figur b nach dem Kelche viel stärker gebauchten als nach dem Stielen darstellt. ——

Kelch: gelblichgrün, ziemlich lang u. steif, offen, mit engen Zähnen in einer flachen Vertiefung stehend. —

Stiel: lang u. meistens gedreht, grünlich u. braun gefärbt, mit wenigen braunen Punkten versehen u. in einer kleinen Vertiefung stehend. —

Schale: stark, etwas rauh, körnig, von grünlichem u. blaßgelblichem Farbe auf der Sonnenseite zuweilen etwas braungelb angelaufen u. mit zerstreuten feinen, rothbraunen, zuweilen grün umflossenen Punkten u. einigen Rostfiguren versehen. —

2 Kernhaus: nur sehr angedeutet, Achse hohl, Geräumige Kammern enthalten hellbraune Kerne. —

1, Fleisch: gelblich weiß, fein, butterhaft schmelzend, angenehm süß, jedoch ohne bemerkliche Erhabenheit. —

Reife u. Nutzung: reift Ende October, noch u. noch bis in den 10ten u. ist als Tafelobst des 2 Ranges, in günstigen Jahren dürfte man recht in den 1ten Rang setzen. Eine gute Wirthschaftsbirne, wenn sie noch etwas unreif verwendet wird. —

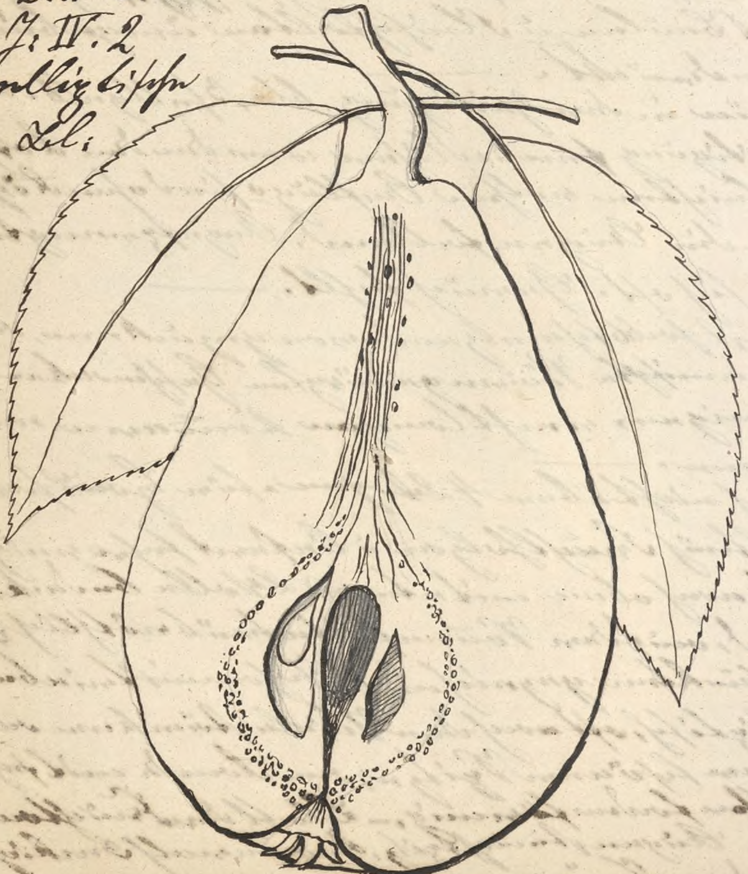
Baum:

Blätter: rundlich, glatt, ungleichmäßig fein doch ziemlich scharf gesägt

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbefleischige.

No. 314. Rheinische Herbstapothekerbirne. ++ 9bre 4. Woche

D: II. 3. 2.
J: IV. 2
elliptische
Zel:



Gestalt: sehr groß, einer wahren Apothekerbirne in ihrer Form der Deutschen Gute=Christbirn am ähnlichsten u. oft wahrhaft birnförmig, häufiger aber kegelförmig u. dann ziemlich unregelmäßig gebaut, während andere wieder durch starke Beulen sehr entstellt, ja manche ganz unförmlich, lang kartoffelartig sind. Vollkommene Früchte sind $3\frac{3}{4}$" breit u. $4\frac{3}{4}$" lang, also noch weit größer als die Abbildung. Der starke Bauch sitzt beträchtlich, mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich etwas plattrund, bald stark abnehmend so zu=rundet, daß sie nicht mehr aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie kegelförmig ab u. endigt mit einer abgestumpften Spitze.

Kelch: schmalblättrig, sehr lang gespitzt, halb offen, sitzt bald in enger, bald in weiter u. tiefer, oft recht tiefer Einsenkung auf

dann werden sich beulenartige Erhabenheiten zeigen, die über den Bauch hin in mancherlei, bald flache, bald starke beulenartige Erhabenheiten übergehen u. die Frucht sehr höckerig machen. ——

Stiel: sehr stark, fleischig aussehend, an der Basis oft wirklich fleischig, sitzt auf dem stumpfen Spitzen wie eingesteckt, mit Beulen u. Fleischfalten umgeben u. ist von einem Wulst oft auf die Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, nicht fettig, gelblich hellgrün in der Zeitigung, blaß hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem dunklen bei der Zeitigung freundlicheren (?) werdenden Roth angewaschen. Beschattete zeigen nur leichten rothen Anflug u. sind ohne Röthe. Punkte sehr zahlreich, aber sehr fein, nicht in die Augen fallend. Ausgezeichnete Rostfiguren u. bräunliche Rostflecken finden sich oft. Geruch fehlt. ——

Fleisch: schwach gelblich körnig, fein mürbe, fast halbschmelzend, von gezuckertem, aber nur schwach muskatellerartigem, durch einen bitteren (?) Saum gewürztem Geschmacke ——

Kernhaus: hat starke hohle Achse, die geräumigen nicht langen Kammern enthalten ziemlich viele lange braune Kerne. ——

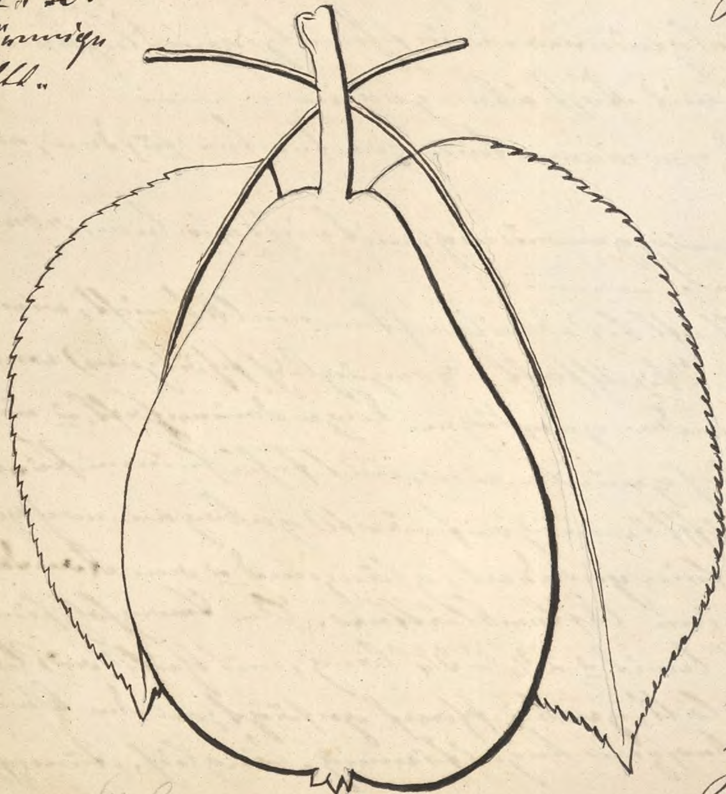
Reife u. Nutzung: zeitigt Anfangs 9br u. hält sich nicht über 4 Wochen. für Haushalt.

Baum: wird groß, geht schön in die Luft, setzt früh Fruchtholz an u. liefert sehr reichliche Ernten. — Sommertriebe stark, sind auch oben mit etwas Wolle bedeckt, olivengrün durch lederfarbene [illegible], auf der Sonnenseite trüb röthlich-braun überlaufen, mit vielen starken Punkten gezeichnet. Johannistriebe sind ganz roth. — Blatt groß, glänzend, elliptisch, oft nach dem Stiele stärker als nach der Spitze abnehmend, mit sehr langer schöner Spitze, am Rande mit sehr kleinen spitzigen Zähnchen besetzt. — Afterblätter fadenförmig. — Blatt des Fruchtauges von elliptisch fast lanzettförmig, kurzgespitzt. Augen stumpfspitzig, bräunlich [illegible] etwas abstehend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirne, Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 315. Frühe St: Germain. *† 9 a–10 b.

D: II. 3. 2.
J: III. 2.
eiförmige
Btt.



Wczesna Sᵗ Germana

Gestalt: lang, flachbauchig, kugelförmig einem wohlgebildeten St: Germain ähnlich, nur mehr unregelmäßig in der Form u. glatter. Bauch stark nach dem Kelche hin, nur wodurch sie sich stark abnehmend so zuwendet, daß sie selten aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbiegung, oder nur eine sanfte, u. endigt oft stark abgestumpft. In ihrer Vollkommenheit ist sie 3½" lang u. 2¼ bis fast 3" breit, an Zwergen wohl größer.

Kelch: klein, oft hartschalig offen, sitzt in einer flachen, ziemlich ebenen Einsenkung, die Abrundung am Bauche wird jedoch öfters durch breite Erhabenheiten entstellt.

Stiel: ½" lang, auch länger, in feinem Aufsa-

http://rcin.org.pl

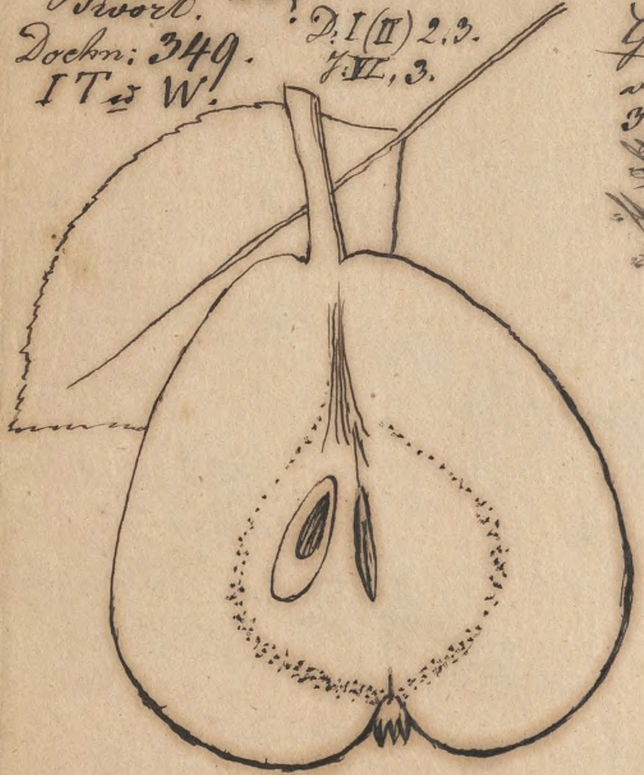
zu fleischig, doch auch öfters nur holzig, etwas krumm, steht häufig schief. —
Schale: schönhellgrün, bei voller Zeitigung hellgelblich=grün oder weißlich gelb,
auf der Sonnenseite nur ein leichtes unbedeutendes Roth; mit sehr zahlreichen
feinen braunen oder dunkeler grünen Punkten, auch häufig kleinen Rostanflügen
u. Rostfiguren u. zuweilen auch mit dunkelgrünen, wie schmutzigen Flecken auf
schwarzen Flecken; u. die Kelchsenkung oft mit Rost überzogen. —
Fleisch: weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend, von einem fein gewürzten süßen, etwas
weinigem Geschmack. —
Kernhaus: groß u. lang, Kammern muschelförmig, geräumig, mit nicht vielen, aber
schönen, langspitzigen, hellbraunen Kernen. —
Reife u. Nutzung: zeitigt im 9ten u. 10ten M., hält oft bis Weihnachten, welkt nicht, wird nicht
teig, fault aber später. Gleich für Tafel wie Wirthschaft; vorzüglich schätzenswerth.
Baum: wächst lebhaft, wird stark u. ist in minder günstigen Lagen dauerhaft u. unge=
wöhnlich fruchtbar. Sommerzweige röthlich grünbraun, mit sehr feinen Punkten,
Blättern der Sommertriebe, lang oval, schiffförmig aufwärts gebogen, nach vorne
mit einer schönen auslaufenden Spitze, sehr fein gezahnt, glänzend u. am Rande stu=
mpf gezahnt. Der dünne Blattstiel hat keine Afterblätter. Am Tragholz sind sie
länglich oval, kleinere auch elliptisch, 1¾–2" breit u. 2¾–3¼" lang, mit theils auslau=
fender, theils aufgesetzter Spitze, glatt, grob u. scharf gesägt; an den kleineren
Blättern sind die Sägezähne stumpfer. — Blüthenknospen kugelförmig, länglich, stumpfspitzig,
wenig bewollt. ——

No. 316. **K.IV.** Rundliche Herbst-Tafelbirne: Ord. 1. (2) b. Zerfliessige.

Die Sonnenbirne, Grand Soleil.

Bivort. **!
Dochn: 349.
IT u W.

D. I (II) 2.3.
J. VI, 3.



~~Gestalt: ziemlich veränderlich, meist verkehrt oval, oben breit-rund u. kreiselförmig-kegelförmig, 2 1/4" breit, 3" hoch, halbe 1/4" höher, ... ~~

~~Kelch: klein, unregelmäßig, steht u. tiefer, enger, ... Vertiefung, ... sind ... meist ... ~~

~~Stiel: dick fleischig, braun, oft ... ~~ steht obenauf, oder in einer, ziemlich tiefen Höhle ~~zwischen u. Beulen.~~

Schale: weiß, hellgrün, in der Reife gelb ... getuscht, punktirt u. verwaschen u. bisweilen an der Sonnenseite leicht geröthet.

Fleisch: weiß, halbfein, schmelzend, saftvoll, süß, durch etwas leichte Säure gehoben u. stark gewürzt. Geschmack vortrefflich.

Kernhaus: wie oben gezeichnet, nur durch feine Körnchen im Umkreise angedeutet, die Achse ist etwas hohl.

Reife: die Birne reift im 9ber u. 10ber, ist eine Frucht ersten Ranges u. auch äußerlich sehr schön. Auf freiem Stande bringt der Baum nur wenige u. unvollkommene Früchte.

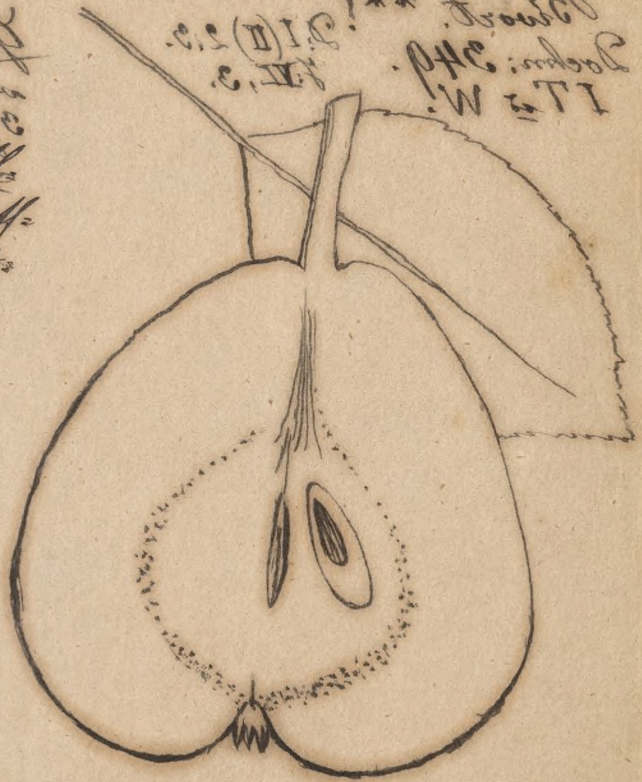
Baum: wächst ziemlich lebhaft, doch die Fruchtbarkeit soll nur mittelmäßig sein. Liefert auf Wildling u. Quitte schöne Pyramiden, doch wird der erstere für die meisten

http://rcin.org.pl

Gärten der Umgegend gezogenen wollte der Baum nicht gut tragen.

Blätter: sind etwas breit lanzettförmig, mäßig klein 1¼" breit, 2½" lang; größtentheils am Blatt-rande etwas wellig, fein und etwas seicht gesägt, schiff-förmig, sehr stumpfspitz, dunkelgrün und kurzsti-gen Laubblättern.

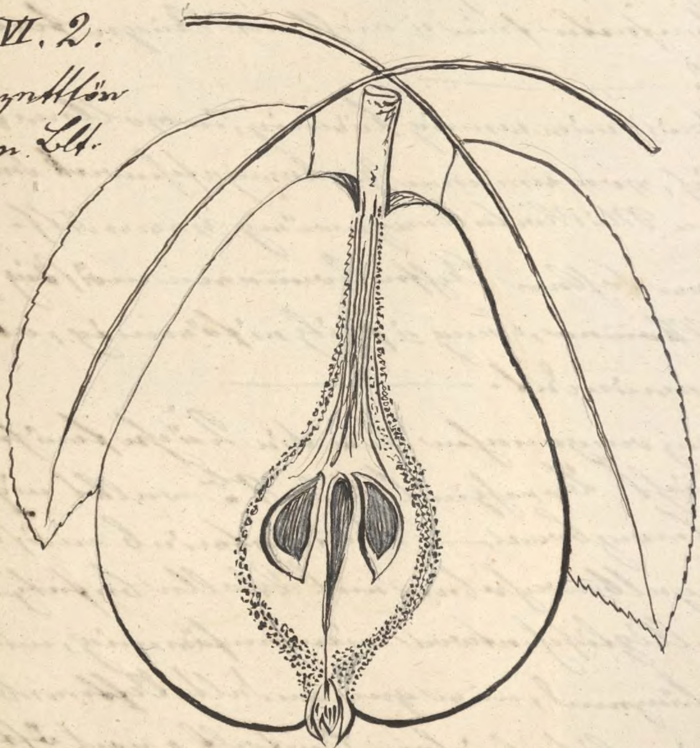
Sommerzweige: gräulich gelbbraun, sehr fein gelb-lich punktirt.



K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Cl. 2. a (b). Mürbfleischige.

N.o 377. Grüne Herbstmuskatellere. *++. 9br u. 10br.

D: II. 3. 2.
J: VI. 2.
lanzettför. ungez. Blt.



Gestalt: 2½ bis 2¾" hoch, stark 2" breit neigt zum umgekehrten Eiförmigen steht zwischen dieser Form u. abgestumpft kreiself. Der Bauch sitzt etwas [illegible] ziemlich stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich so zurundet, daß sie nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine schwache Einbiegungen u. kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze. —

Kelch: offen, fein u. lang gespitzt, sitzt gewöhnlich flach auf, mit einigen ganz feinen Falten umgeben, doch ist der Bauch der Frucht fast immer schön gerundet. |: in anderen Jahren ist er auch kürzer u. steif, gewölbt in die Höhe stehend :| —

Stiel: holzig, ¾ – 1" lang, in kleiner Höhlung, häufig etwas unterhalb derselben neben ihm noch etwas erhebenden Spitze. —

6 Schale: ziemlich glatt, wenig glänzend, vom Baum matt hellgrasgrün, in der Reife grüngelb u. zuletzt hellgelb. Die Sonnenseite hat entweder einen Anflug oder leichte undeutliche Streifen (: matte :) einer bräunlichen Röthe, die allermeist unbedeutend ist, oder nur in feinen rothen Fleckchen um die Punkte besteht. Letztere sind sehr zahlreich, nach der Schattenseite fein u. nicht ins Auge fallend. Rostanflüge sind gering; — Geruch fehlt.

Fleisch: matt, gelblich weiß, fein, um Kernhaus ein wenig körnig, in voller Reife halbschmelzend, mäßig, doch hinreichend saftreich, von einem zuckerartigen Geschmack der in warmen Jahren bei uns einen Anflug von Muskatellergeschmack gewährt. —

Kernhaus: fast geschlossen mit nur ganz kleinen hohlen Achsen, Kammern mäßig geräumig, Kerne ziemlich zahlreich, oft unvollkommen, lang u. spitz eiförmig, oben mit einem Zäpfchen. Kelchröhre kurz u. gerundet. —

Reife u. Nutzung: Im 10ber reif für die Tafel ganz angenehm, für die Küche sehr brauchbar u. liefert ein schmackhaftes Gemüse. Dauerzeit bis Ende 8ber. welkt nicht.

Baum: wächst gesund, früh u. sehr reichlich tragbar. — Sommertrieb mäßig stark, etwas stufig, oft etwas gebogen, ledergelb, nach oben mit Wolle besetzt, fast nicht punktirt. — Blatt etwas schmal u. länglich elliptisch, etwas eiförmig, mit der Spitze stark nach unten rückwärts gebogen, glänzend, ein gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt des Fruchtauges von ziemlich gleicher Gestalt u. noch öfters lanzettlich, stärker riemenförmig. Augen dick u. stark, bauchig, stumpfspitz ziemlich abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden nicht stark gerippten Trägern. —

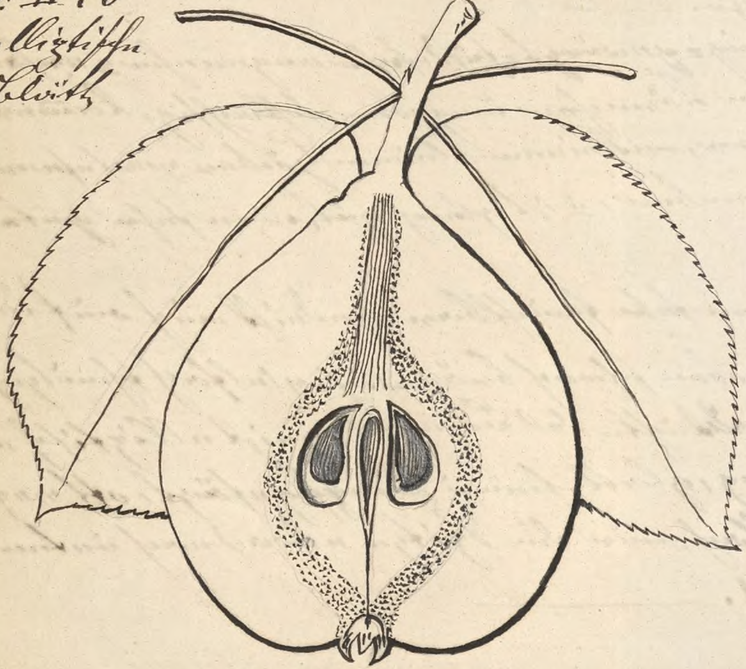
http://rcin.org.pl

Kl. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen, Ord. 1.a. Zartfleischige.

No. 318. Dussarts Bergamotte ** 9b. - Januar.

D: 1. 2. 3. Bergamotte Dussart (: erzog aus Samen Dussart :)

J: IV. 3
mittelzeitige Blüth.



Gestalt: kreiselförmig, oft etwas oval, letztere die kleineren Exemplare; um den Kelch bald stark, bald wenig abgeflacht, in letzterem Falle nicht gut aufstehend; nach dem Stiele zu kurz-abgestutzt kegelförmig. Kleinere Früchte 2" breit, 2½" hoch, größere 2¼" breit, 2½" hoch. ——

Kelch: ziemlich großblättrig, außen gelbgrün, innen braungelb, aufrechtstehend, offen, in einer kleinen u. engen, unregelmäßigen mit Beulen besetzten Einsenkung, zum Theil ziemlich flach stehend. Diese Beulen erheben sich theilweise über die Wölbung u. den Bauch und machen die Abrundung ungleich. ——

http://rcin.org.pl

Stiel: ½ – 1" lang, am Ende braun, nach der Frucht zu grüngelb oder graugrünlich mit Wärzchen besetzt, mehr holzig als fleischig, sitzt oben auf der Spitze der Frucht ohne Absatz, theilweise durch einen sich erhebenden Höcker etwas zur Seite gedrückt. —

Schale: etwas stark, grünlich citronengelb mit feinen grünlichen u. bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite etwas matter unbedeutender Röthe, in Pünktchen u. Flecken bestehend, u. mit etwas rostfarbigen u. dünnen Roste nach dem Kelche zu. —

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, weinig-gewürzt-süß, sehr angenehm u. erhaben.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen u. starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift von Mitte bis Ende September, u. ist gleich gut, eine sehr gute Tafelfrucht des I. Ranges. —

Baum: wächst sehr lebhaft, ist in allen Formen sehr fruchtbar, gedeiht auch auf der Quitte. — Sommerzweige grünlich grau, oben schwach bräunlich, gelblich schmutzig weiß punktirt. — Blätter sind bei kräftigem Wuchse des Baumes meist elliptisch, an schwach wagerecht stehenden Zweigen, 1½" breit, 2¾" lang, glatt, fein u. stumpf gesägt, oft verloren gesägt, etwas wellenförmig, sonst flach, nur die Spitze etwas nach unten gebogen. Mittelrippe sehr hervortretend. —

Kl. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. a (b). Zartfleischige:

No. 319. Die Winter-**Ambrette**. *† Ende 9br oft Januar u. Febr:

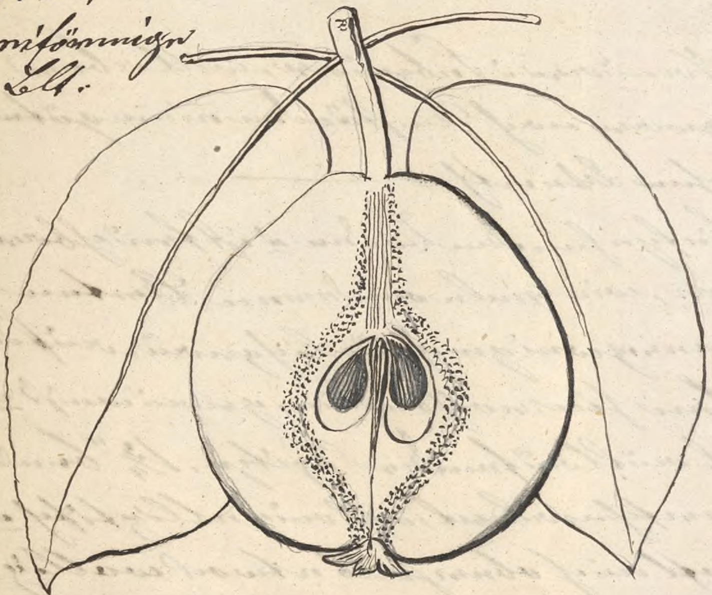
Ambrette d'hiver. (: eine alte Frucht :) — Knoop T. V.

D: I. 1. (2) 3.

J: III, 3.

Poire d'Ambre ou la Reine. Ambre gris.

eiförmiges Blt.



Gestalt: rundlich, außerdem theils nach dem Stiele zu mehr abnehmend, als nach dem Kelche hin, doch immer mittelbauchig, meist klein, 2 1/3" breit u. 2 1/4" hoch, seltener etwas höher als breit.

Kelch: klein u. hartschalig, u. blätterig, sternförmig, flach u. meist stehend ohne Beulen, doch meist mit etwas Erhabenheiten über den Bauch hin, die die Rundung ungleich machen. —

Stiel: stark, bis 1 1/4" lang, etwas verdickt in Beulen, u. auch sich schon Absatz in die Frucht verlierend. —

Schale: fein rauh, hellgrün, später grüngelb, oft gänzlich zimmtbraun ~~bräun~~ lich berostet u. punktirt. —

Fleisch: grünlichweiß, fest oder halbschmelzend von einem der St. Germain ähnlichen, sehr angenehm süß säuerlichen Geschmack. Diese Frucht erhält nur in guten Jahren u. gutem Boden ihre Vortrefflichkeit. ——

Kernhaus: eine mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig oder hohlachsig. Kerne groß, mit oft tauben, oder wenigstens übel gerathenen, am Kopfe gewöhnlich abgerundeten Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift Ende Okt. oft erst im November u. Dezember, will aber lange hängen, sonst welkt sie stark. Ist zwar nach Umständen eine gute Tafelfrucht, doch für kältere Lagen wohl ohne Interesse. ——

Baum: wächst sehr lebhaft, will warmen mehr tiefgehenden Boden u. ist fruchtbar, die ihm ursprünglich eigenen Dornen, hat er, wie viele andere Sorten durch das Pfropfen abgelegt. — Sommerzweige grünlichgrau auf der Sonnenseite mehr graubraun, nach oben fein, rothbraun grau weiß u. gelblich punktirt. — Blätter oval mit auslaufender Spitze. 1¼" breit 2½–3" lang, nach dem Stiele zu oft stark verschmälert, oft auch elliptisch u. einige selbst lanzettförmig, unterhalb u. oft auch oberhalb etwas wollig, meist ganzrandig, etwas tief feinbuchtig, schwach stiftförmig u. schalförmig stark gerädert. — Blätter des Sommerzweigs herzförmig, mehr rundlich, mehr o. weniger lang zugespitzt. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, scharf zugespitzt, dunkelbraun. ——

http://rcin.org.pl

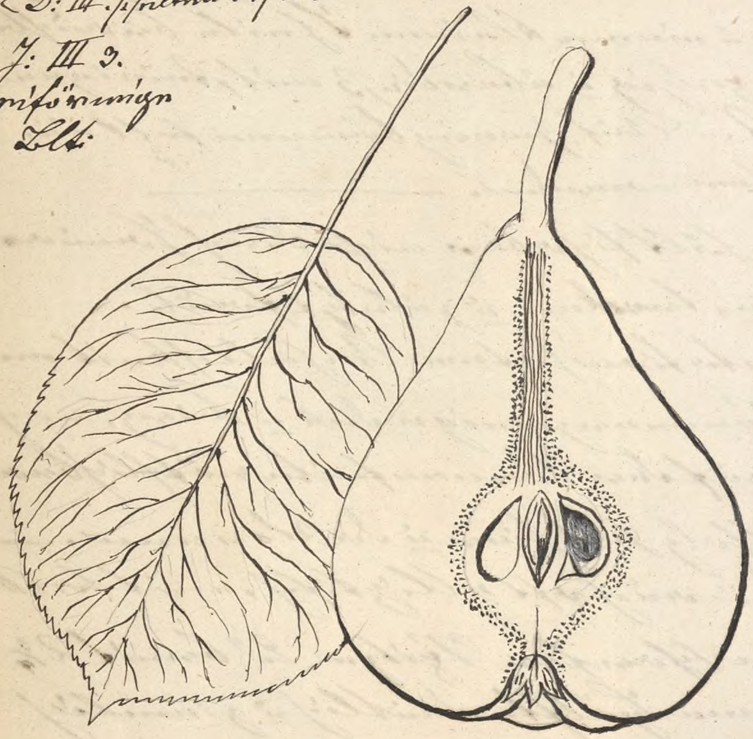
K XI (V) Länglich Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord: I(2) a. Halbfleischige.

No 320. Die Bolarmud. ++ (selten *) 10br :türkischer Abstammung :)

D: IV. selten I. 3.3.

J: III 3.

eiförmige Blt:



Gestalt: kreiselförmig, am Kelchende abgeflacht, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig, mit meist wenig abgestumpfter Spitze endigend. 2¼ – 2½" breit u. 2½ – 3" hoch, – doch selten.

Kelch: groß u. langblättrig, doch oft ungleichmäßig u. unvollständig, in meist ziemlich tiefer Einsenkung, mit starken auf dem Bauch sich noch fortsetzenden Rippen umgeben. —

Stiel: stark, oft kurz, obenauf, häufig neben einem Höcker, oder sich auch ohne Absatz in die Frucht verlierend. —

Schale: glatt, doch zuweilen durch Punkte rauher, blass-citronengelb, hin u. da noch mit Grün, besonders in Vertiefungen, an manchen Stellen unter der Schale steinige Concretionen abgelagert, sind ohne deutliche Punkte

an der Sonnenseite aber fein u. dicht, etwas flammig geröthet. ——
Fleisch: weiß, halb schmelzend, gewöhnlich nur mürbeartig, in warmen Jahren
fast, feinkörnig = markicht, [illegible], zwar von einem süßen, auch angeneh-
men, gewürzten Geschmack, doch nur zu einem kleinen Theile brauchbar
weil es um das Kernhaus herum zu steinig, holzig u. überdieß mit steinigen
Zusammenballungen durchwachsen ist. — Auf Zwergbäumen soll die
Frucht wohl größer u. besser u. köstlicher werden. ——
Reife u. Nutzung: meist im Dezember, hält sich aber nicht durch Jahren,
sondern wird welk u. auch innen braun, trocken u. zuletzt faul.
Baum: wächst sehr kräftig, in der Vegetation hat er Ähnlichkeit mit
dem des kleinen [illegible]. —— Sommerzweige dick u. kurz, nach
oben gewöhnlich u. stufig, graubraun, auf der Sonnenseite röthlichbraun
schmutziggelb punktirt. — Das Fruchtholz hat dünn u. dornen. ——
Blätter sind groß, oval, [illegible] auch oft elliptisch, mit halb-
aufgesetzten, oft ganz kurzen, aber scharfen Spitze, 2" breit 2¾"
lang, glatt, meist nur an der vordern Hälfte deutlich u. ziemlich
scharf gesägt, etwas schiffförmig u. sichelförmig, dunkelgrün glänzend
u. weich geadert. — Blüthenknospen ziemlich, kurz zugespitzt, dunkel-
braun. ——

K. VI Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: I. α. Ganzflüssige.

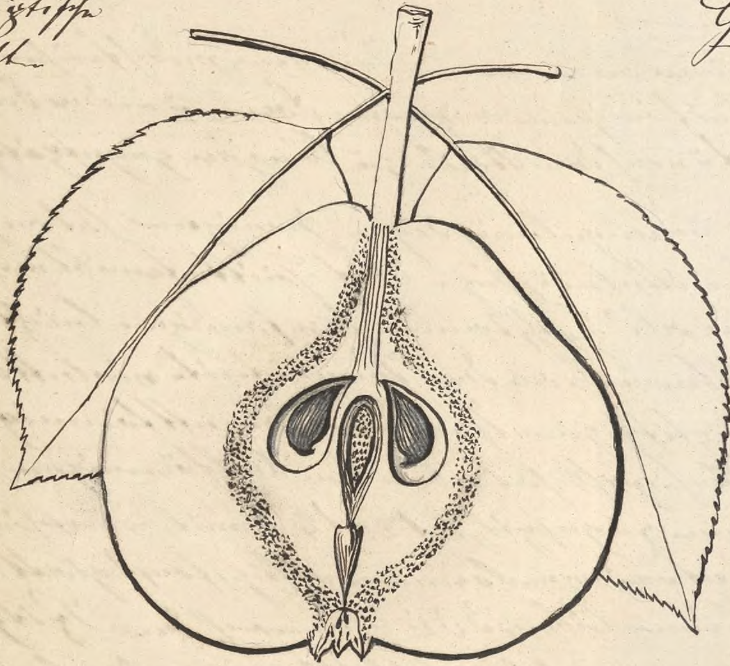
N. 321. Die Broom Park, ** 10ber bisweilen früher.

D: I. 3. 3.

(: Sämling Knights :)

J: IV. 3.

elliptische Blt.



Gestalt: rundlich oder etwas kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- u. stark stumpfspitz, öfters ist sie auch plattrund, ohne alle Stielspitze; in beiden Fällen sitzt der Bauch ziemlich in der Mitte; 2 3/4" in der Breite u. 2 1/4 in der Höhe; die plattrunde etwa um 2''' kleiner.

Kelch: klein u. kurzblättrig, graubraun, offen, in einer, etwas weiten, schüsselförmigen Einsenkung. Von der Wölbung aus laufen ziemlich ungleichmäßig, fünf rippenartige flache Beulen über den Bauch bis zum Stiele hin fort.

Stiel: graubraun, später schwärzlich, holzig, 1" lang, ziemlich stark u. steif, in einer flachen, mit kleinen Höckern besetzten Vertiefung wie eingedrückt stehend.

Schale: stark, hellgrün, später citronengelb, stark gelbbraun rostig punktirt, gefleckt u. gestreift, ohne daß der Rost jedoch, welcher sich ein wenig rauh anfühlt, auf großen Strecken zusammenhängt.

Fleisch: ziemlich stark gelblichweiß, halbfein, rauschend, schwach gewürzt süß, ohne besonders auffälliges Aroma. —

Kernhaus: mit etwas deutlich zu sehenden Körnchen umgeben, schlossig (: über der hohlen Achse fand sich ein mit der Kelchhöhle zusammenhängender kleiner leerer Raum :). Kammern groß, breit muschelförmig. Kerne schwarzbraun mit vorn etwas weißlichen Spitzen u einem kleinen Höcker, zum Theil auch taub. —

Reife u Nutzung: reift von December bis Januar, in warmen Sommern jedoch früher, Ende Oktober u im November; Sie hat Ähnlichkeit in ihrer zugigen Form u in der Färbung mit Fortunée, doch ist diese stärker berostet u nach dem Stiele zu länger zugespitzt. —

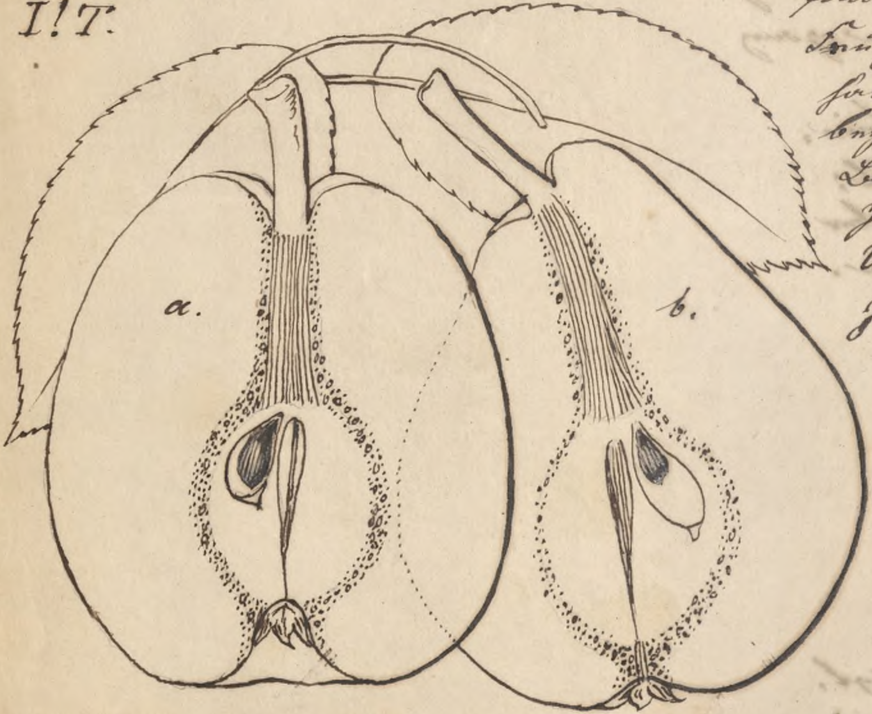
Baum: wächst mittelstark, mit abstehenden u unregelmäßigen Zweigen, hat an seinem jungen Holze Dornen. Fruchtbarkeit mittelmäßig. Auf Quitte treibt er stark u blüht voll, setzt aber selten an, besser als Hochstamm für sandigen leichten Boden. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, an der Sonnenseite violettbraun, fein gelblich punktirt. — Blätter elliptisch, zum Theil auch lanzettförmig u oval, an den Sommerzweigen aufsitzend, die Mehrzahl hat aber den keilförmigen Ansatz am Stiele. Sie sind länger oder kürzer zugespitzt, 1½–1¾" breit, verschieden lang, bis zu 3", nur in der Jugend unterhalb etwas spinnwebwollig, sonst glatt, meist gekerbt u fein (: schwächer als hier auf dem Abriß :) u nur nach der Spitze zu etwas stärker gesägt, etwas wellenförmig u schwach schiffförmig, dunkelgrün u glänzend. Stiel verschieden lang. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, stumpfspitzig, dunkelbraun. —

No 322. **K.V.** Länglich Winter-Dechantsbirne, Ord. 1. a zartfleischige.

Colmar Flotow, Von Flotow's Butterbirne.

von Flotow **
Febr. z. Januar
D. I. 2. 3.
J: III. 3.
Dochn: 663.
I!T.

Gestalt: Die Frucht tritt sehr oft in zweierlei verschiedenen Gestalten auf, wie sie untenstehend abgebildet sind. Der mit a. bezeichnete Abriß stammt von der Frucht einer Randblüthe u. die Mehrheit der Früchte hat in der Regel diese Form, während der mit b. bezeichnete die Gestalt der von der mittleren Blüthe des Straußes stammenden Früchte darstellt. Zwischen diesen Formen fehlen allerdings auch die Uebergänge nicht. Beide Früchte sind v. J. 1860. Im J. 1861. kam die Form b sehr oft u. noch bedeutend länger u. spitziger vor. gewöhnlich 2⅓" breit u. fast 3" hoch.



Kelch: ist sein gespaltenen(?), gelblich u. bräunlich hart u. sein zugespitzt, offen, zuweilen verwelkt(?) u. etwas schwärzlich u. abgefallen. Er steht bei a. in einer starken Vertiefung bei b. aber ist dieselbe sehr flach.

Stiel: braun, mit hellern Punkten, auch knospig, in einer meistens braunrostigen Vertiefung ohne Falten.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, blaß u. mattgelb, zuweilen grünlichweiß, auf der Sonnenseite nur wenig dunkler, mit vielen ziemlich feinen hellbraunen Punkten u. wenigen

http://rcin.org.pl

dergleichen Rostfiguren u. Flecken, letztere namentlich am Stiel u. am Kelch, die auch zuweilen etwas goldartig sich färben.

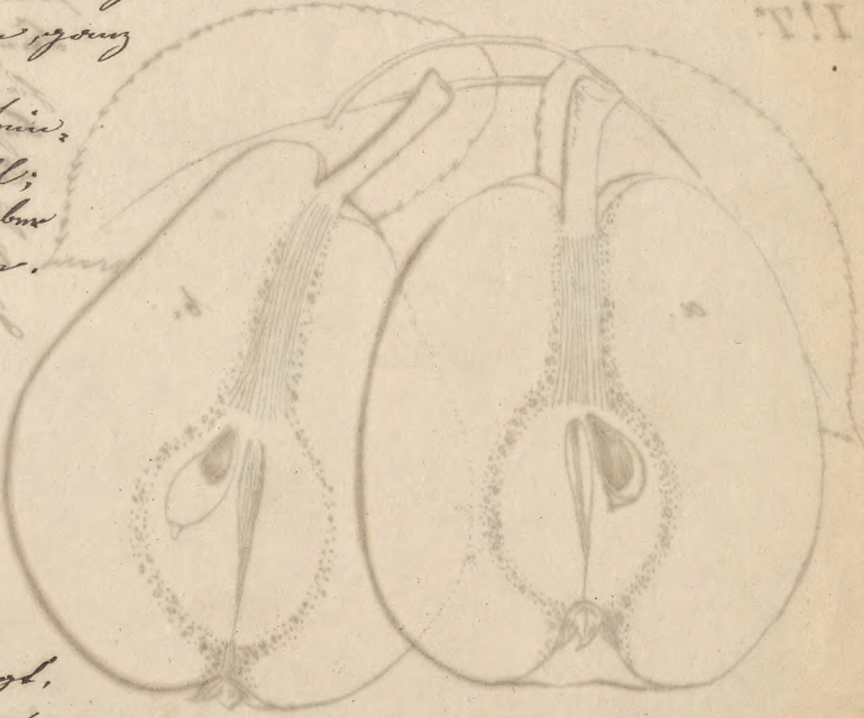
Fleisch: gelblich weiß, ganz fein, schmelzend, nur um das Kernhaus herum, u. wo Beschädigungen stattgefunden, etwas steinig, von sehr angenehmem, süßem, gewürzigem, ganz colmarähnlichem Geschmack. —

Kernhaus: mit ziemlich starken Stein=chen umgeben, fast ovalrund: Achse hohl; Fächer verhältnißmäßig groß, schwarz, aber meist nur zum Theil ausgebildeten Kernen.

Reife: Die Frucht muß so lange als möglich am Baume bleiben u. reift dann auf dem Lager. Die wahre Reife tritt erst gegen Ende 10ber ein. Demnach sehr gute Winterfrucht ††! —

Baum: wächst sehr gut, der Baum breitet sich stark aus, leidet durch den Winter nicht bedeutend u. ist außerordentlich tragbar.

Blätter: oval, regelmäßig meist feingesägt, glatt, am Sommerzweige sind sie schmäler.



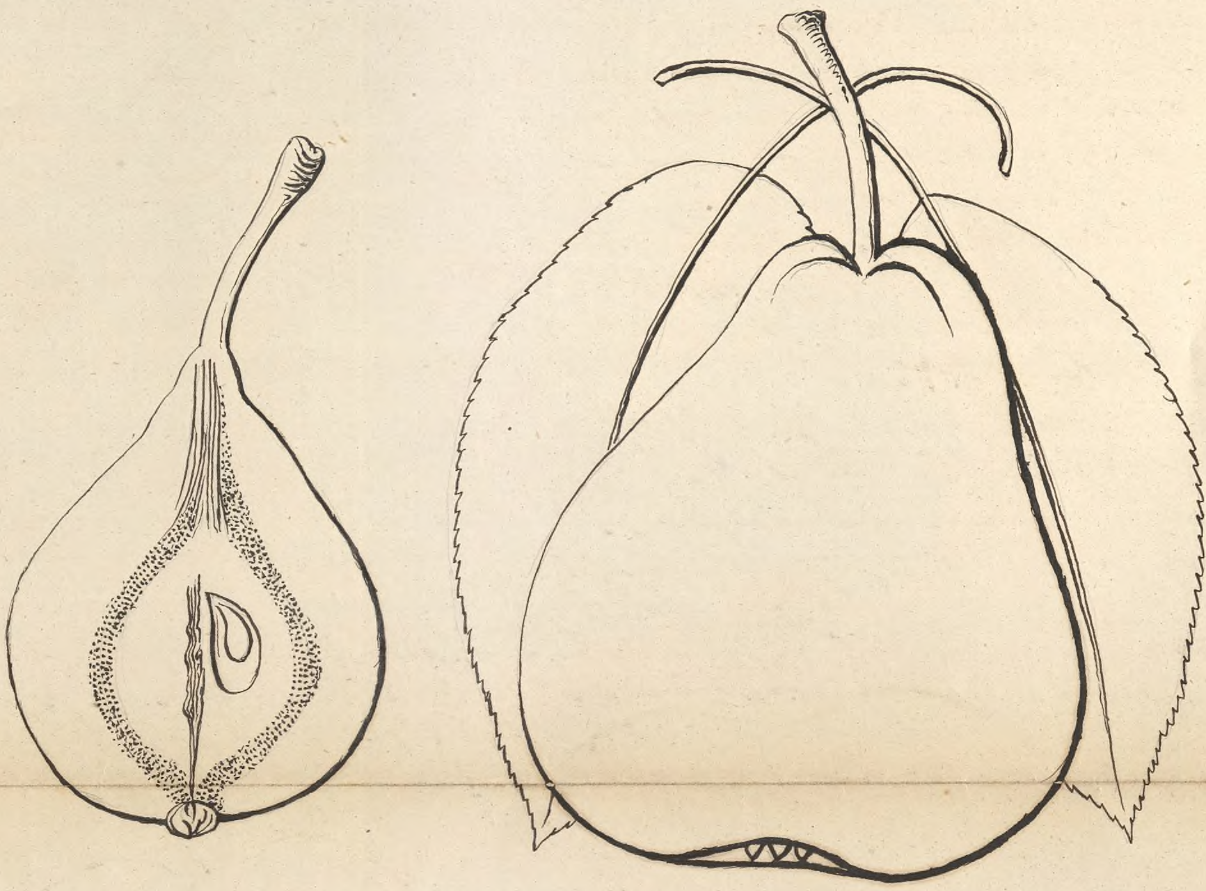
Sommerzweige: grünlich=gelbbraun an der S. S. geröthet, mit feinen gelblichen u. größeren schmutzig=weißen Punkten. — Die Blätter der Neuen Winterdechantsbirne (N: 78:) haben ~~breit~~ daher der vorliegenden Ähnlichkeit, sind aber am Stiele meist schwach herzförmig ausge=schnitten.

http://rcin.org.pl

K.V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. b. ganzfleischige.

N° 323. Leopold I^t. von Belgien. * December, Januar. – aus dem Nachlasse van Mons. trug 1848 t..

D: I. 3. 3.
J: III (IV) a
eiförmig



Gestalt: daß kleinere Früchte am Stiel die Abstumpfung gewöhn-lich kommt öfters vor, u. kann auch die Form seine ungezogener ~~rege~~ Früchte von 2" Breite u. $2\frac{2}{3}$" Höhe noch als zwischen Kreiselform u. Birnform stehend bezeichnet werden, während Bivorts Abbildung mehr der abgestumpften Kegelform sich nähert. — Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, und die kleineren Früchte sich fast eiförmig zurunden u. nach dem Stiele fast ohne Einbiegung eine halb in den Stiel auslaufende Spitze machen. ——

Kelch: halbtheilig, mit etwas starken Ausschnitten u. die Höhe stehend, sitzt fast ganz oben auf, während bei Bivort er vertieft ist. —

Stiel: $1\frac{1}{4}$" lang u. ein wenig gekrümmt, wie Bivort's[?] bezeichnet, stark ohne fleischig zu sein. In der Abbildung Bivorts sitzt er in kleiner, durch einige Beulen gebildeten Höhle, bezeugen, daß er oft auch oben aufsitze. ——

Schale: ziemlich fein, glatt, fast rostfrei, von hellem hellgrüner[?] gelbgrüngelb, ohne alle Röthe. daß findet sich in Figuren eine

kleinen Flecken, hauptsächlich nur um den Kelch. Punkte gewöhnlich
eben fein, nicht sehr in die Augen fallend, bei Bivort ziemlich stark
als kleine Rostflecken abgebildet. — Geruch fehlt. —
Fleisch: fein, halbschmelzend halbschmelzend, um das Kernhaus weiß, mit ziemlich
starken Lagen von Steinchen um das Kernhaus, nach der Schale hin
grünlich gelb, schmalzartig, fast schmelzend, von gezuckertem, sehr
[illegible] weinartigem u. etwas u. etwas gewürzartigem Geschmacke. —
Kernhaus: geschlossen, mit feinen hohlen Achse. Kammern schmal
unvollkommen ausgebildet, die gut ausgebildeten ziemlich geräumig.
Samen lang, mit der Spitze etwas gekrümmt, fast alle unvollkommen.
Reife u. Nutzung: reift Mitte 10ber u. hält sich bis Mitte Januar u. zu Ende.
Gehört für wärmere Gegenden oder verlangt das Spalier.
Baum: wächst ~~[illegible]~~ mittelmäßig, bau etwas schwach u. setzt die Zweige in spitzen
Winkeln an. — Sommertriebe kurz, etwas stark, ledergelb, ziemlich
zahlreich punktiert. — Blatt mittelgroß, etwas eiförmig, langelliptisch,
oft fast lanzettlich, sehr fein gesägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen fast
lanzettlich [illegible] etwas elliptisch mit kurzen aufgesetzten Spitzen, fein etwas
stumpf gesägt. Afterblätter fadenförmig. Augen stark, abstehend spitz, sitzen auf
mäßig starken Trägern. —

http://rcin.org.pl

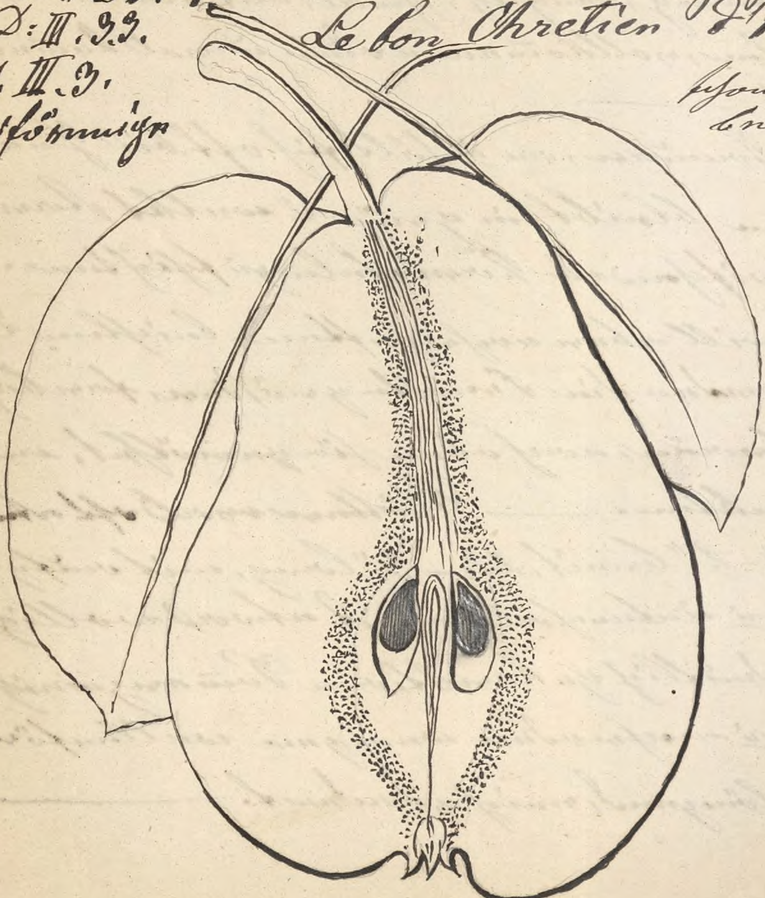
K. XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: I.b. Hartschalige

No 324. Die Winter-Apothekerbirne. † 16r Januar u länger.

D: III. 3.3. Le bon Chretien d'hiver. einem sehr alten Fruchts, schon den Römern als Crustuminum u Volemum bekannt!

J: III. 3.

eiförmige



Gestalt: meist birnförmig, wie die Zeichnung doch oft bauchiger u beulig u oft auch schmäler u kürzer nach dem Stiel zu.

Kelch: lang- oder kurz-, doch spitzblättrig, meist geschlossen, in tiefer, durch Beulen oft unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: holzig dünn, schwarzbraun, in ziemlich tiefer u weiter Höhle, oft neben einem Höcker steht.

Schale: grün, später grüngelb, oder gelb mit sehr feinen Punkten, an der Sonnenseite auch öfters schöne carminfarbige Röthe u mehr o weniger feinem Roste bisweilen auch fast rußbraunen bräunlichen

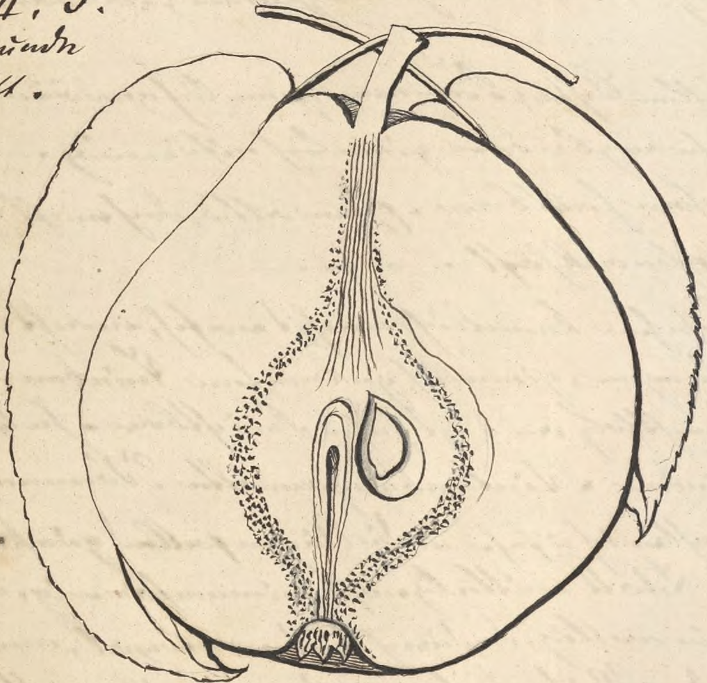
Fleisch: schwach gelblichweiß, halb fein etwas körnig, abknackend, ziemlich saftig mein u. stark süß, ohne Herbigkeit, auch ohne Säure oder auch ohne viel Gewürz. —
Kernhaus: etwas schlaffig, Fächer muschelförmig, länglich, schmal, mit kleinen, schwarzen, braunen, dicken, kurzzugespitzten, vollkommenen oder unvollkommenen Kernen mit schwarzem Höcker-Ansatz. ——
Reife u. Nutzung: meist vom 10br. bis Januar, oft u. hält sich oft bis Juni, wenn sie gut aufgezeitigt ist; außerdem bleibt sie grün u. welkt stark, weshalb schon Christ vorschlug, sie zwischen die Kartoffeln zu schichten. —
Baum: wächst gut u. ist sehr fruchtbar, will aber warmen, leichten Boden u. warmen Stand. Auf Quitte werden die Früchte größer, farbiger. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, nach oben silbergewölkt, mit ziemlich vielen starken gelblichen Punkten. —— Blätter oval oft etwas eirund u. herzförmig, ziemlich groß, 1¾–2" breit, 2½–3" lang, mit aufgesetzten kurzen Spitze, am Blattrande u. unterhalb meist etwas wollig, sägerandig oder nur auf der Spitze, undeutlich gekerbt; am Sommerzweige auch deutlicher gesägt, schwach schiffförmig u. mehr oder weniger wellenförmig, ziemlich dunkelgrün, nicht stark glänzend, weich geadert. ——

K. XII. Rundliche Winter-Wirthschaftsbirne Ord. I. b. Grundfarbige

No. 325. Die Franc Réal ††. 10ber – März.

Fin Or d'hiver.

D: III. 2. (3). 3.
J: II. 3.
[illegible] Zelt.



Gestalt: veränderlich, meist rund kreiselförmig; das Mittel haltend zwischen Eiform u. Kreiselform, 2½ bis zu 3 u. selbst 3½" breit u. hoch, oft auch höher als breit. Bauch ziemlich in der Mitte, um den Kelch bald flachrund gewölbt, bald abnehmend u. noch stark abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie schnell ab u. endigt mit stumpfer Spitze. Sie ist in ihrer Form Diels L-Birnen fast ähnlich.—

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig in die Höhe stehend, offen, sitzt bald in flacher, bald auch ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich meistens etliche Beulen erheben, die bis zum Bauche hinlaufen u. die Rundung oft entstellen.—

Stiel: stark, bis meist ½ – ¾" lang, sitzt in enger Grube, mit Fleischhöckern umgeben, bei kleineren Früchten auch wohl oben aufsitzend. —

http://rcin.org.pl

Schale: fein rauh, vom Baume matt hellgrün, in der Reife gelb, oft ziemlich goldgelb, ohne Röthe oder nur mit Anflug von mattrother, in der Reife hellerer werdender Röthe. Rostpunkte u. Anflüge u. Figuren von zimtfarbigem Roste sind häufig, besonders um den Kelch. Geruch fehlt. —

Fleisch: gelblich, saftreich, abknackend, etwas körnig (: fein :), von gewürzhaftem zuckerartigem Geschmacke. —

Kernhaus: geschlossen, mit meist kleiner oder keiner hohlen Achse; Kammern ziemlich geräumig. Kerne theils unvollkommen, theils vollkommen, schwarzbraun ziemlich eiförmig. —

Reife u. Nutzung: reift im 9ber u. ist nur 6 Wochen haltbar. Eine alte, doch nicht schätzenswerthe Kochbirne, gekocht roth, süß u. sehr schmackhaft. —

Baum: ist durch sein düsteres, weißbestäubtes Ansehen kenntlich, wächst rasch, macht in der Baumschule kerzengerade schöne Stämme mit langen, ziemlich gekrümmten Trieben, wird aber nur mittelgroß, setzt früh viel kurzes Fruchtholz an u. ist sehr fruchtbar. In Vegetation hat er Aehnlichkeit mit der Grauen runden Winterbergamotte. Sommertriebe olivengrün, oft zu ledergelb übergehend, zahlreich u. sehr in die Augen fallend punktirt, mit feiner Wolle, besonders nach oben besetzt. Blatt mittelgroß, rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, auf beiden Seiten fein wollig, dadurch düster, oval, meist lang u. spitzeiförmig, mit scharfer, auslaufender Spitze (: oben am Rande undeutlich :) nur gezähnelt. Blatt des Fruchtauges stark zum Schirme neigend, am Stiel oft etwas eingezogen. Afterblätter fadenförmig. Augen stark, spitz kegelförmig, abstehend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern. —

K XII Ländliche(?) Faustbirne. Volema – bellissima d. Winter-Wirthschaftsbirne

N: 326. Schönste Winterbirne. Diel I. a. Hardenpont(?) u. Kreitzhiger(?). Bellissime d'hiver de Bur.

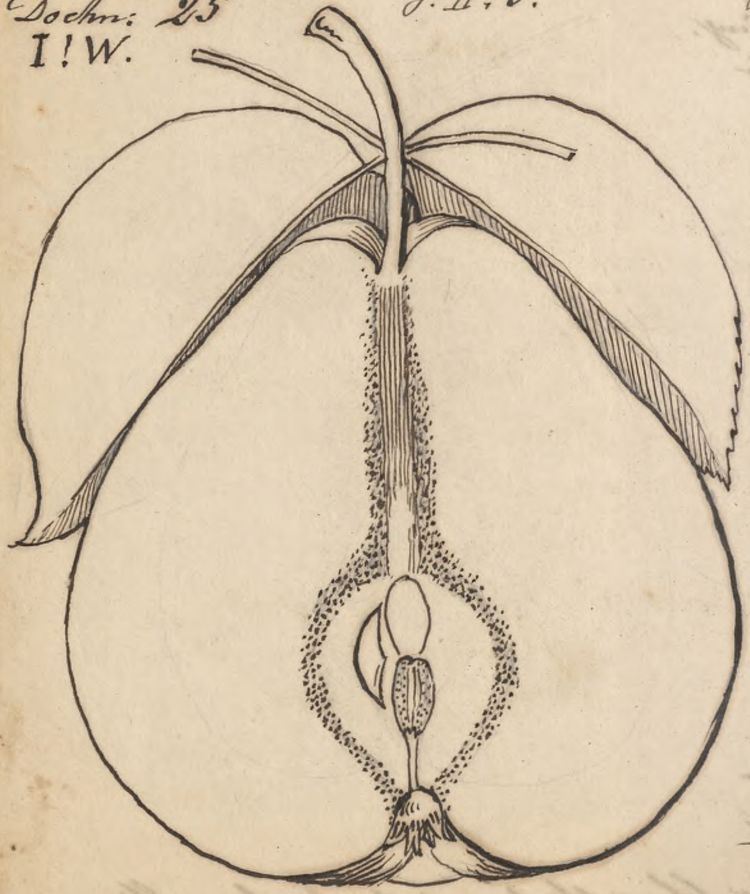
Vermillon des Dames. Alte französische Frucht.

Mayer: † K

10b: Diel d. Winter, D: III. 1. 3.
J: II. 3.

Dochn: 25

I!W.



Gestalt: kreiselförmig um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele zu stark abgestumpft kegelförmig, 3½ – 4" breit u. 3¼ – 3½" hoch, bisweilen 3⅔" hoch. Soll mitunter noch größer sein, auch öfters etwas schmächtiger.

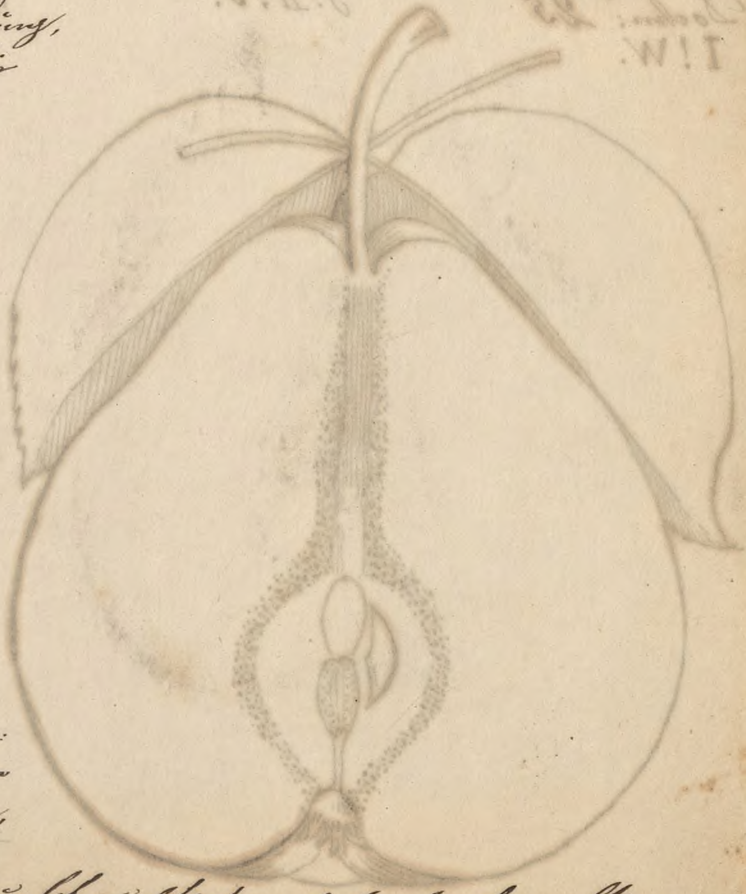
Kelch: kurz- = fest hartblättrig, braungrün offen, aufrecht, in regelmäßiger, schöner, etwas weiter u. ziemlich tiefer schüsselförmigen Einsenkung, von flachen Falten umgeben, welche zum Theil fortlaufend verursachen, daß die Frucht auf der einen Seite zuweilen hoch- auf der anderen dagegen mittelbauchig erscheint.

Stiel: stark, holzig, braun, bis 1" lang, etwas krumm, in schöner, meist regelmäßiger, nicht zu enger, trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt, kaum etwas durch Unebenheiten, wie die des Katzenkopfs uneben, sehr schön blaß citronengelb mit sehr feinen bräunlichen, oft undeutlichen Punkten, ohne Rost u. doch nur mit sehr geringen Anflügen um Kelch u. Stielwölbung, doch meist an der S. S. feurig carminroth u. hierdurch zum Malen schön.

Fleisch: gelblichweiß, gröblich wie das des Katzenkopfs, saftig, brüchig u. abknackend, gewürzvoll, von süß

=nen, nicht den besten starkgewürztem Geschmack. —
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben,
etwas hohlachsig, mit markiger Wandauskleidung,
oft ohne ausgebildete Kernfächer, auch sind die
etwa vorhandenen Kerne meist unvollkommen
u. taub.
Reife: 10ber, doch hält sich die Frucht oft bis zum
März u. April, dient vortrefflich zum Kochen, aber
so aber auch als Schaustück bei Tafelaufsätzen,
wie ähnliche grosse Birnen, die sie an Schönheit
der Färbung fast sämmtlich übertrifft.
Baum: von mittelmäßiger Wüchsigkeit u.
pyramidalem Baue, fruchtbar.
Blätter: eirund, oft ziemlich breit. 1½ bis fast 2" breit
2½–3¼" lang, mit auslaufenden u. aufgesetzten
Spitzen, oft herzförmig, oberhalb glatt u. dunkelgrün,
unterhalb etwas bräunlichgrün, wie Duft bereifet.
u. geadert wollig, meist ganzrandig u. nur nach
vorne etwas gesägt ~~etwas~~ wellenförmig u. schüsselförm.
mit seitwärts gerichteten Blattspitzen, mit Afterblättern
Blüthenknospen: kurzkegelförm., stumpfspitz, dunkelbraun,
am Grunde etwas fein graulich wollig. —



Sommerzweige: graulich-graubraun, vielfach u. stark gelbbräunlich, getüpfelt, nach oben hin feinwollig. —

http://rcin.org.pl

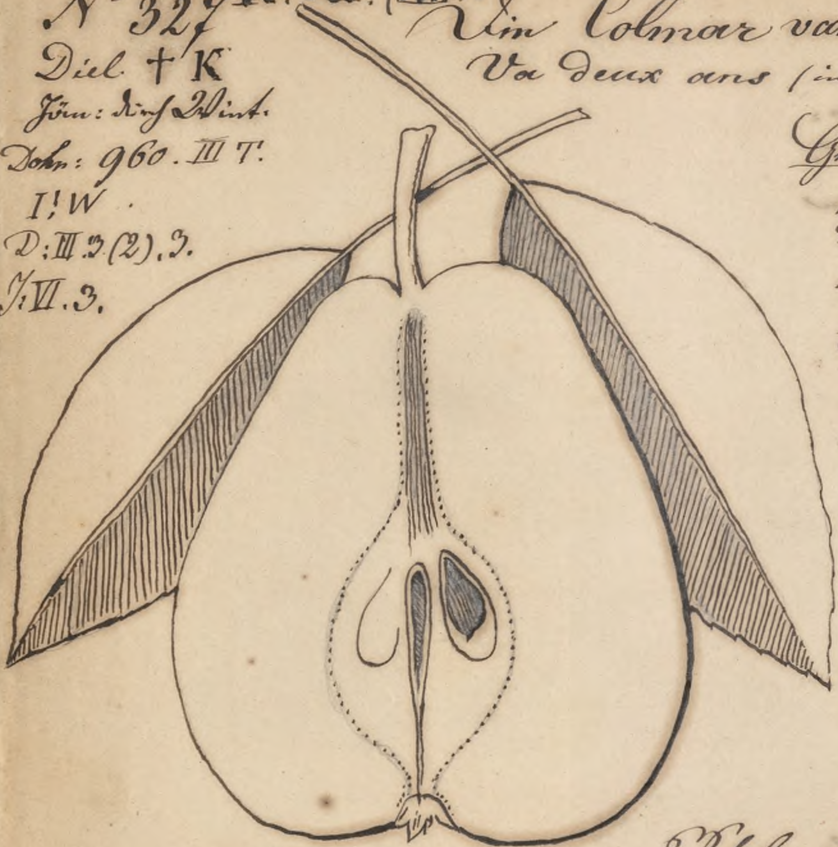
Nº 327. **K. XI. (XII).** 1:16. Apothekerbirne (Crustumia. Bon-Chrétien.)

Der Colmar van Mons. Gros Colmar van Mons.

Va deux ans (in Belgien) — Längliche Winter-Wirthschaftsbirne

Ord: 1, a. Hartfleischige.

Diel + K
Jahn: Kirch. Wint.
Dochn: 960. III T.
I! W.
D: III 3 (2). 3.
J: VI. 3.



Gestalt: eirund, mit Neigung zur Kegelform, oft stark bauchig, überhaupt veränderlich, wie sie auch Decaisne in 2 ganz verschiedenen Formen, einmal kegelförmig länglich, 3" breit, 3¾" lang, in dem andern Exemplar fast rund u. stark mittelbauchig, 3¼" breit u. 3" hoch abgebildet hat. Im Album v. Bivort erscheint sie fast einer Winterdechantsbirne ähnlich u. ist 4" hoch u. 3½" breit, welche Größe sie nur an Spalieren bei uns erlangen wird.

Kelch: meist regelmäßig, kurz-, stark- u. braunblättrig, steht in einer mehr o. weniger tiefen, oft mit einigen Beulen besetzten, meist weitgeschnittenen Senkung.

Stiel: verschieden lang, oft sehr kurz, dick u. fleischig, grün u. braun, in ziemlich tiefer, mit starken Beulen besetzter Höhle, oft durch eine derselben seitwärts gedrückt.

Schale: grün, später etwas gelblich, zuletzt bisweilen citronengelb, selten schwach geröthet, mit feinen braunen Punkten, öfters mit starken bräunlichen Rostflecken u. um Kelch u. Stiel auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, doch trocken, nicht schmelzend, abknackend u. nicht auflöslich, doch gezuckert, aber wenig gewürzt, im Geschmack einer unreifen Angoulême (: Passe Colmar :) ähnlich. —

http://rcin.org.pl

K XV

Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig; Kammern muschelförmig mit braunen, vollkommenen, ziemlich breiten, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife: reift im Winter vom Januar an, sie hält sich aber lange, sogar bis zum andern Jahre, weshalb sie auch in Belgien „Va deux ans" genannt wird — Bivort bezeichnet sie, als eine der besseren unter den ihm bekannten Kochbirnen.

Baum: ist sehr kräftig u. starkwüchsig, verlangt viel Raum u. darf nur flüchtig beschnitten werden, wenn er nicht spät erst tragbar werden soll. —

Blätter: sind lanzettförmig, viele auch elliptisch u. länglich oval, 1¼" breit 2½ bis fast 3" lang, glatt, ganzrandig, nur einzelne verloren gesägt, flach, nur etwas schüsselförmig u. an der Spitze sichelförmig gekrümmt, hellgrün. —

Blüthenknospen: bauchig kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit dunkelbraun.

Sommerzweige: grünlich braun, mit röthlichen u. weißlichen Punkten. Wenig auf Wildling.

XVI Rundliche Winter = Tafelbirnen. Ord. 1. a. Ganzfleischige.

No. 328. D: I.1.3.

Bivort. ** J: III (VI) 3.

Jänner - März.

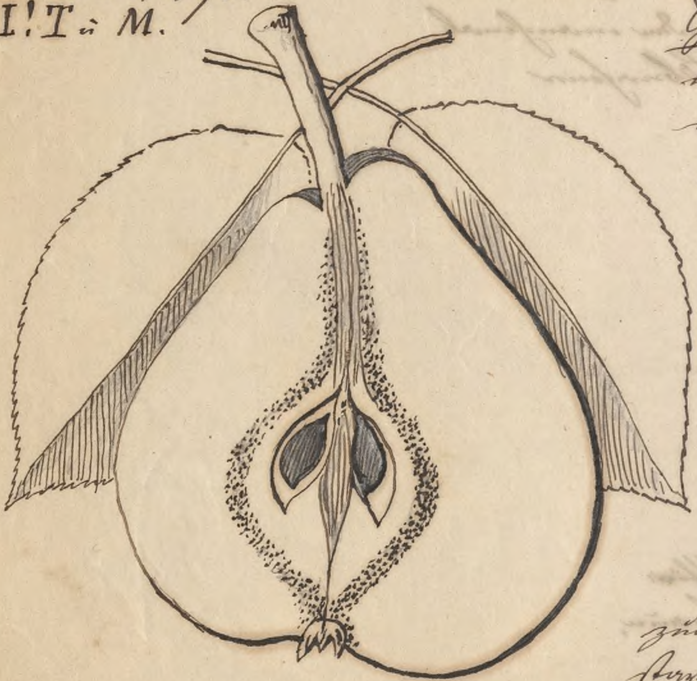
Dochnahl, 493.

I! T. u. M.

10. (: Dechantsbirne Canella = Josephina = Doyenné :)

Josephine von Mecheln. H: Mecheln um 1830 (: Esperen :)

Josephine de Malines. Auf Wildling wie auf Quitte gedeihend.



Gestalt: kreiselförmig, fast rundlich, daß sich oben unter dem Kelche am breitesten, hier auch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu mehr u. weniger kegelförmig u. wie die Zeichnung, oben oft sehr kurz u. stumpf zugespitzt, 2½" breit, 2 - 2¾" hoch. —

Kelch: graubraun, kurzblättrig, offen, in ziemlich tiefer, jedoch enger schüsselförmiger Einsenkung, ohne Beulen, doch tritt eine u. die andere Stelle des Bauches stärker hervor u. verdirbt hie u. da die Rundung.

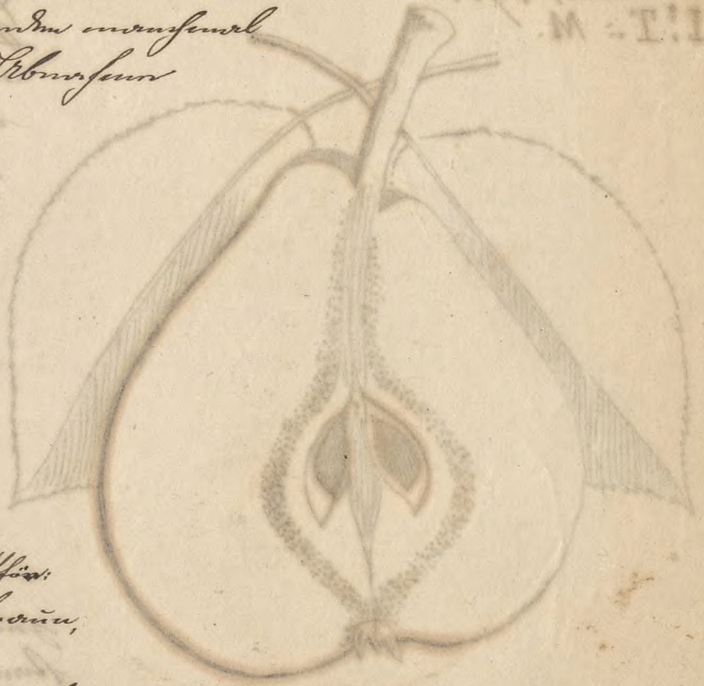
Stiel: stark, 1" lang, gelbbraun, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt, oft legt sich ein Höcker an ihn u. drückt ihn schief.

Schale: hellcitronengelb mit grünlichem Schimmer, zuweilen an der S.S. schwach geröthet, mit vielen ziemlich starken, stellenweise aber feinen, undeutlichen Punkten, etwas rostfarbigem u. zusammenhängendem gelbbraunem Rost um Kelch u. Stiel.

Fleisch: gelblich weiß, um das Kernhaus herum meist etwas lachsfarbig geröthet, fein, saftreich, schmelzend, von weinig = süßem, zwar angenehmem, aber nur schwach gewürztem Geschmack. In guten Sommern tritt wahrscheinlich das Gewürz stärker hervor u. das Fleisch mag völlig butterhaft werden.

http://rcin.org.pl

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll- u. hohlachsig, Samen flügelförmig, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höckerchen versehenen K.;
Reife u. Nutzung: die Reife erfolgt im Januar u. Februar, oft soll sich die baumreife Frucht aber auch ganz gut bis in den April halten u. keinen Widerbeiß zu befürchten sein. — Die Früchte wurden manchmal schon im Januar etwas welk, was in dem frühen Abnehmen wahrscheinlich den Grund hat, es ist daher gut, sie möglichst lange hängen zu lassen u. gehörig ausgereift wird sie hoffentlich auch bei uns die von ihr gerühmte Vortrefflichkeit erlangen.



Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Bivort schwachwüchsig u. nicht recht zu Hochstamm geeignet, paßt aber gut zu Pyramiden u. Spalieren. —
Blätter: sind oval, oft elliptisch u. lanzettförmig glatt, unregelmäßig feingesägt. — Auch Bivort beschreibt sie ähnlich als klein, oval u. lanzettförmig, zugespitzt, feingesägt. — Afterblätter lanzettför:
Fruchtzweige: grünbraun, an der S.: S.: violettbraun, deren Endspitzen oft einen Blüthenknospen. —
Blüthenknospen: oval, stumpfspitz, dunkelbraun mit Grau u. Schwarz schattirt. —

K. VI. Rundliche Winter=Tafelbirnen. Ord: 1 (2) b. Ganzfleischige.

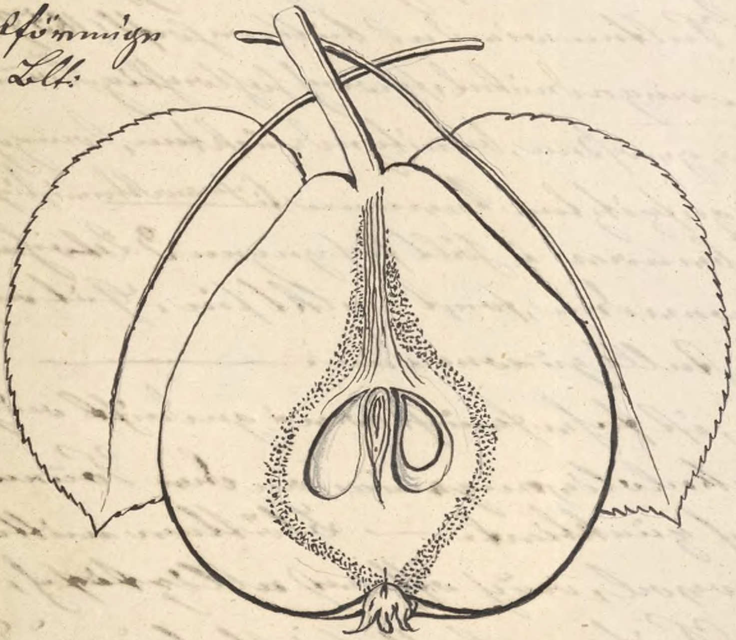
No 329. Johann de Witte. * Januar u. Februar Herzog Witzthumb:(

D: I (II) 2.3. Jean Dewitte, auch De Witte.

J: III. 3.

elförmige

Lbt:



Gestalt: etwas gewöhnlich, abgestumpft kreiselförmig, doch verlängert sich der Kreisel öfters zu einer etwas länglichen Form. Um den Kelch ist sie schön abgerundet u. zwar so daß sie noch gut aufstehen kann; nach dem Stiele zu ~~eher~~ macht sie Einbiegung mit kürzerer oder längerer Spitze endigend 2–2¼" breit u. ebenso hoch, selten länger.

Kelch: schmal= u. langgespitzt o. auch kurzblättrig, hartschalig, geschlossen u. halboffen, in einer engen u. ziemlich tiefen, o. auch weiter u. flacher Vertiefung mit flachen auch über die Frucht sich hinziehenden Erhabenheiten ~~breiten~~ umgeben.

Stiel: stark u. holzig, nach den Birnen gut fleischig, 1" lang steht oben auf wie angesteckt u. ziemlich senkrecht zwischen Beulchen

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb, mit feinen bräunlichen Punkten

die sich zum feinem zimtfarbigen Rostehäutchen, der besonders um Kelch u. Stiel stärker ist, oft aber auch die Schale ganz u. stellenweise überzieht; ohne alle Röthe. —

<u>Fleisch</u>: sehr fein, gelblichweiß, saftvoll, in warmen Jahren schmelzend, sonst öfters nur halbschmelzend, von sehr angenehmem kräftigen, gewürzhaften, erhabenem gezuckerten Geschmack. Selten wird es butterhaft (1859:) –

<u>Kernhaus</u>: ist nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig; Kammern groß, muschelförmig, mit nicht zu vielen, großen, breitgedrückten, langzugespitzten schwarzbraunen, nach oben etwas zugespitzten Kernen (<u>charakteristisch</u>:)

<u>Reife u. Nutzung</u>: reift im Januar u. Februar u. hält sich gegen 3 Wochen, muß spät abgenommen u. kühl aufbewahrt werden, sonst welkt sie. Gut ausgereift verdient sie in den I Rang gestellt zu werden. —

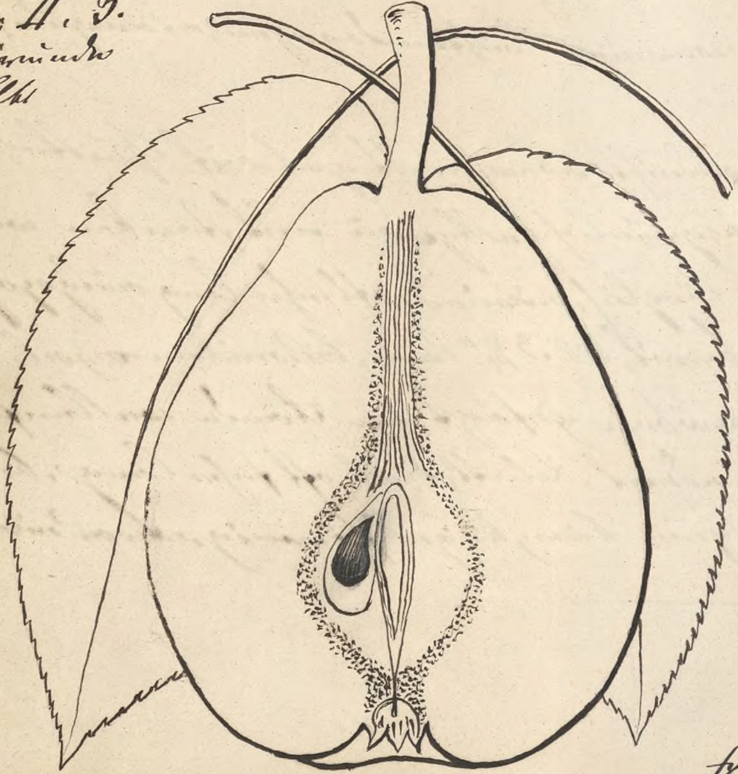
<u>Baum</u>: wächst lebhaft, macht viel Holz, ist sehr fruchtbar u. gedeiht auch auf Quitte. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenseite schwach geröthet, sehr fein gelblich punktiert. — Blätter mittel groß bis klein, 1½" ~~groß~~ breit 2¼" lang, oval, auch öfters elliptisch, mit aufgesetzter, oft sehr kurzer Spitze, glatt, flach, fein und stumpf gesägt, schwach schiffförmig u. etwas wellenförmig, dunkelgrün u. glänzend, wenig geadert. —

K.V. Längliche Winter-Tafelbirnen, Ord: 2.a. Mürbfleischige

N: 330. Doctor Bretonneau. * März–Juni.

1. Sämling Esperens 1846:/ Beurré Bretonneau.

D: II. 3: 3
Jr: II. 3.
[illegible]
[illegible]



Gestalt: länglich-rund, bisweilen kreiselförmig, 3" breit 4" hoch, fallen mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu, wie die Zeichnung weist —

Kelch: kurz u. spitzblättrig, grünbraun, halb offen in ziemlich flacher u. enger, unregelmäßiger Einsenkung

Stiel: besonders dick u. stark, nach der Birne zu fleischig u. gelb, sonst braun, steht oben auf etwas schief neben Höckern. —

Schale: etwas rauh, hellgrün, später goldgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, mit vielen feinen braungelben Punkten u. [illegible] [illegible], besonders zusammenhängend um den Kelch. —

Fleisch: fein, gelblich weiß, nicht saftreich, halbschmelzend, von gutem, schwach säuerlich süßem, auch ziemlich gewürztem Geschmack

http://rcin.org.pl

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig. Kammern klein mit schwärzlich gelben, meist vollkommenen Kernen. ———

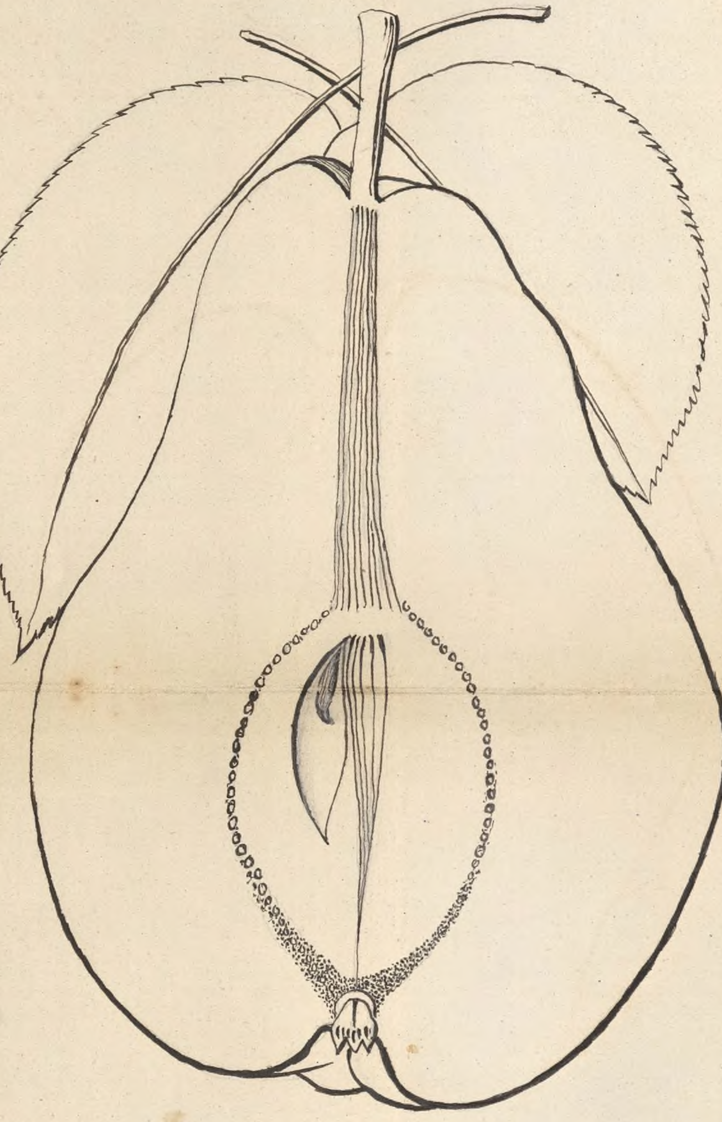
Reife u. Nutzung: zeitigt im März u. April, läßt sich aber vielfach bis Mai u. Juni aufheben, verlangt später zu pflücken. — In kaltem thonigem Boden wird daraus eine gute, ein ganzes Jahr dauernde Kochfrucht, in warmem leichtem dagegen, eine gute späte Tafelfrucht. ———

Baum: wächst sehr stark ist sehr fruchtbar, gedeiht aber nicht gut auf Quitte, u. nimmt jede Form an. — Sommerzweige grünlich gelbgrau mit starken warzigen ochergelben Punkten. — Blätter länglich, eirund, oft sehr lang ausgezogen, mit meist auslaufender Spitze, 1½ – 1¾" breit, bis 3¾" lang, bisweilen oval u. lanzettförmig, glatt, fein oder auch gröber gesägt, am Rande wellenförmig, dunkelgrün u. glänzend, weich geadert. Blattstiel oft sehr lang, bis 2¼", dünn, aber steif. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, etwas eirund, stumpf spitz, schwarzbraun. ———

K. XI.
N° 332.
D: III, 3, 3.
J: II, 3
einmünd. Blatt.

Längliche Winter-Wirthschaftsbirne, Cl. 1. a. Hartfleischige.

Schatzbirne, † December–Frühling. (: alte französische Birne) Tresor, Amour, Tresor d'Amour. Schatz u Liebesbirne. Poire d'Amour, Poire d'Auch, Bonchretien d'Auch mit den Synonymen, Bonchretien Turc u Belle Bessa. —



Gestalt: die Abbildung zeigt die rechtsgewöhnliche Größe, 4" breite u 5¼" höhe, und Form der Frucht. —

Kelch: klein u kurz, steif in die Höhe stehend, grünlich u offen, steht in einer ziemlich tiefen schüsselförmigen Vertiefung, von der einige Erhabenheiten auslaufen.

Stiel: kurz u stark, ziemlich hellbraun, an der Frucht etwas verdickt, die Stiel-Vertiefung ist ziemlich eng, aber nicht tief. —

Schale: stark, trocken, wenig rauh, bei vollkommener Reife schön gelb, mit vielen braunen Punkten u besonders um Stiel u Kelch mit einigen dunkleren Rostflecken u Rostfiguren versehen, auch bemerkt man hie u da auf der Frucht flache beulenartige Erhabenheiten. —

Fleisch: ziemlich fest, brüchig, vielleicht in recht günstigen Jahren u Lagen auch im Keller auflösend von etwas süßlichem Geschmack, aber nicht gewürzt. — Noisette sagt: mit zartem, süßem, gekocht wohlschmeckendem Gewürze Fleische. —

Kernhaus: ist durch Körnchen sehr deutlich bezeichnet. die Kammern sind sehr lang, die Kerne aber meist flach, die Achse ist voll. —

Reife u Nutzung: zeitigt im December u hält sich gut aufbewahrt bis in den Frühling. Nur Wirthschaftsfrucht II Ranges; eigentlich aber nur große Schaufrucht. —

Baum: wächst stark u wird auch spät fruchtbar, in geschlossenen Gärten trägt er selbst auf Hochstamm früher, dürfte aber schon der Winde wegen, hochstämmig nicht zu empfehlen sein. —

http://rcin.org.pl

Blätter eirund mit Ansatz zum elliptischen, glatt, ziemlich scharf und grobgesägt, etwas schiffförmig u. am Rande wellenförmig, stark geadert.

K. XI. № 332.

K. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mundflächige.

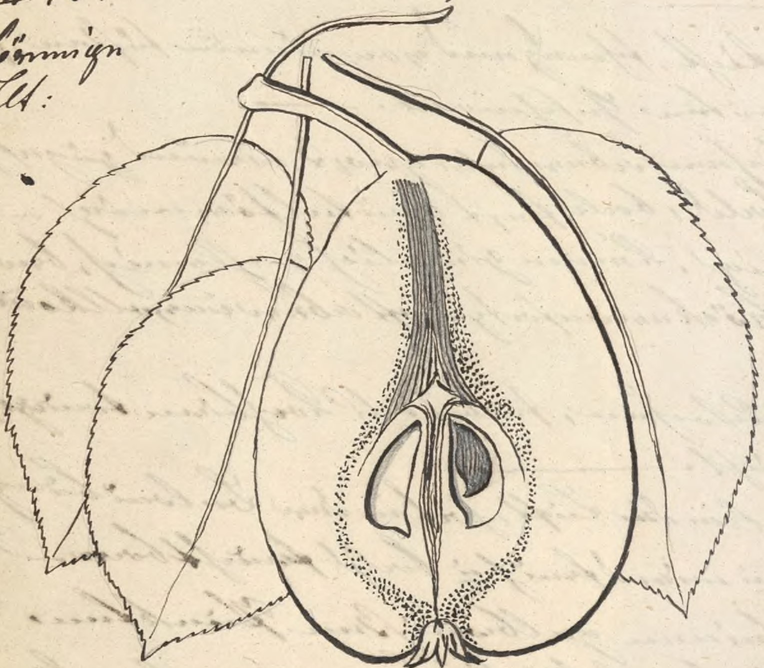
No 333.

D: II, 33.
J: III. 3.

Die Calvillbirn
Parfum Calville

* Februar u. März, bisweilen früher ; wahrscheinlich v. van Mons erzogen. ;

eiförmige Bl:



Gestalt: eirund, um die Kelch etwas kreiselförmig. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung u. endigt mit einer kegelförmigen Spitze; mittelgroß 2¼ – 2½" breit u. bis 2¾ hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, oft ziemlich flach stehend, zuweilen mit einigen, auch etwas über die Frucht hinlaufenden Beulchen umgeben.

Stiel: holzig, stark, braun 1¼" lang, obenauf wie eingesteckt, meist oben seitwärts neben einem Höcker schief stehend.

Schale: ein etwas rauh, auch dick, gut abziehbar, hellgrün später schön citronengelb mit sehr feinen, stellenweise auch stärkeren bräunlichen Punkten u. untergeordneten u. auch mit grauen angeflogenen Rosten, der um die Stiel- u. Kelchwölbung zusammenhängend wird, sie u. da auch auf der Sonnenseite etwas undeutliche Röthe. —

Fleisch: gelblichweiß, feinsaftvoll, markicht, schmelzend von edlem süßen, sehr auch zimmtartig gewürztem, ziemlich gutem Geschmack. —

Kernhaus: verhältnißmäßig, die Fächer aber sehr groß, einander zugespitzt, je nachdem der Schnitt geführt wird, bald, bald fast beutelförmig, — bald flügel, bald länglich muschelförmig. Kerne ziemlich vollkommen, braunschwarz, groß, länglich mit schwachem Höckeransatze, oft aber unvollkommen u. taub. Die Achse voll. —

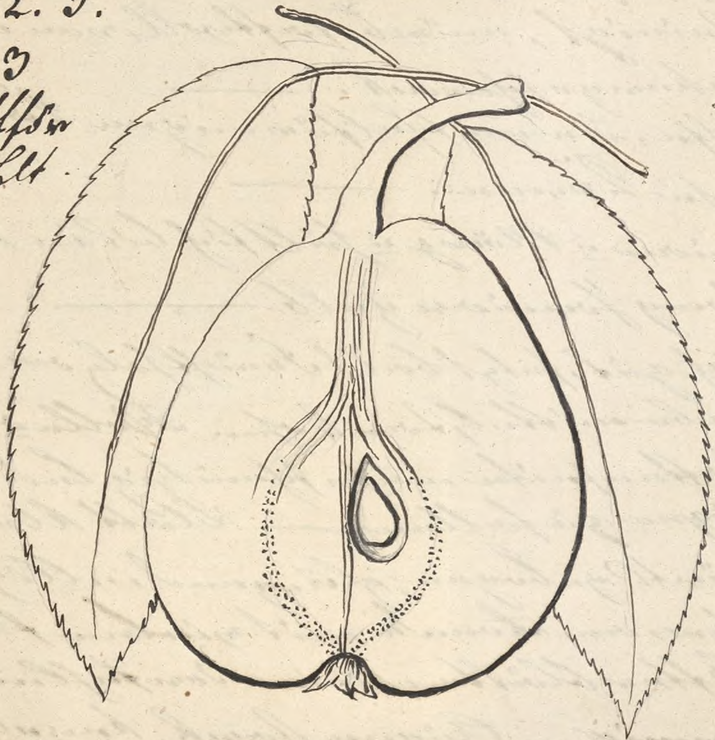
Reife: zeitigt im Februar u. März hält 4 Wochen, selbst als Kochbirne taugt sie wenig; paßt kein andres Klima nicht. —

Baum: wächst lebhaft, fast pyramidal in die Luft, hat in dem Laubwerk Ähnlichkeit mit der Beurré blanc u. wird früh u. bald fruchtbar. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun mit feinen gelbweißen Punkten. Die Blätter sind oval kurz zugespitzt, 1¼" breit, bis 1½" lang, einzelne länger gestielt auch elliptisch, glatt feingesägt. Blüthenknospen z. g. kleine kurz kegelförmig, etwas stumpf zugespitzt, dunkelbraun. —

K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N° 334. Die Reymenans *† oder †† Februar, März; erzogen von Professor van Mons;

D: II. 2. 3.
J: VI. 3
lanzettför-
miger Blt.



Gestalt: ziemlich kreiselförmig, Bauch spitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt u. gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie mit erhabenen Linien eine Ecke, etwas abgestumpfte Spitze; 2" breit u. hoch, u. wenn man dieselbe verlängert, hat sie 3" Breite u. Höhe. —

Kelch: schmalblättrig, weit offen, liegt sternförmig auf u. sitzt in geräumiger, nicht tiefer, ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen keine Erhabenheiten hin. —

Stiel: dünn, holzig 1½" lang u. ein ½" kürzerer, stark, von dem Ansatz an etwas fleischig, sitzt in kleiner Grube oder wie aufgesteckt. —

XIV

Schale: ziemlich fein, glatt, mit nur leichten Rostanflügen, vom Baume hoch-gelbgrün, in der Reife gelb. Von Röthe selten in der Reife ein fast matter rother Anflug, während in manchen Jahren die Röthe fehlt. Punkte fein, wenig bemerkbar — Geruch fehlt. ——

Fleisch: weiß, um Kernhaus etwas körnigt, mürb, saftvoll, von angenehmen stark weinartigen Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: hat eine kleine hohle Achse, die mittelförmigen Kammern enthalten nur wenige schwärzliche Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im Februar u. März u. hält sich bis in den April. In warmen Jahren schon Anfang Januar gelb. ——

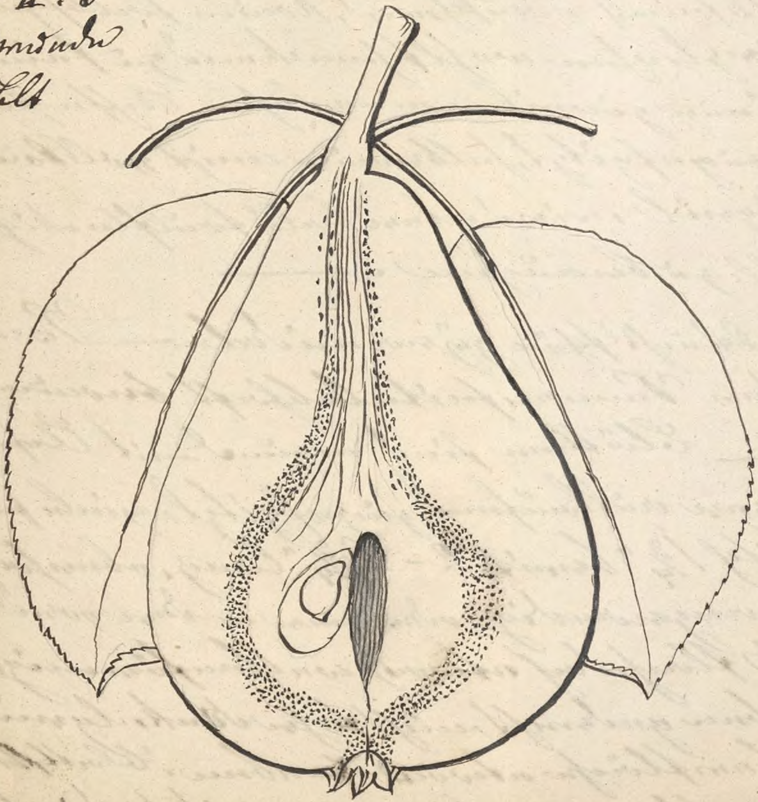
Baum: wächst nicht stark, belaubt sich gut, setzt bald Fruchtholz an u. wird früh fruchtbar. —— Sommertriebe mittelstark ohne Wolle u. Silberhäutchen, braunröthlich, an der Schattenseite mehr schmutzig bräunlich gefleckt punktirt ohne in die Augen zu fallen. —— Blatt klein, eiförmig, mit der Spitze rückwärts gebogen, glänzend, elliptisch, mit langer auslaufender Spitze, am Rande mit ziemlich feinen spitzen Sägezähnen besetzt. Afterblättchen klein oder fehlend. — Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig. — Augen stark, kegelförmig, spitz, etwas abstehend, sitzen auf stark vorstehenden gerippten Trägern. ——

K.V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 335. Der neue Bouvier. kaum * meist ++ für Sonder-Liebhaber

D: II. 2.3.
J: II. 3
[illegible]
[illegible]

Nouveau Simon Bouvier :/: von van Mons :/: —



Gestalt: birnförmig-kugelförmig, in einzelnen Früchten auch mehr kugelförmig; in der Mehrzahl jedoch um den Kelch so sehr abgerundet, so daß sie nicht gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist eine kleine Einbiegung u. endigt mehr u. weniger abgestumpft spitz; 2 - 2¼" breit u. bis 3¼" hoch. öfters aber auch niedriger. —

Kelch: hartschalig, offen, aufsitzend oft etwas vorgeschoben, ebenso auch nicht eingesenkt stehend. —

Stiel: sehr stark, meist kurz, holzig, nach dem Körper zu bisweilen fleischig in kleiner Vertiefung. —

Schale: stark, nach dem Stiele zu glatt u. gelblich grün, fein bräunlich punktirt u. warzenartig graubraun berostet; nach der Kelchwölbung hin jedoch sehr fühlbar rauh u. dick berostet, doch so, daß sich der Rost fast stets unterhalb der Wölbung unregelmäßig abgrenzt u. nur die Kelchfläche bedeckt. ——

Fleisch: gelblichweiß etwas körnig (halbfein) markig, kaum halbschmelzend, saftig, süß u. eigenthümlich gewürzt, ohne wohlschmeckend zu sein.

Kernhaus: setzt sich unter dem Kelche fort, eine geräumige, eine hohle Achse, Kammern muschelförmig, Kerne eirund, zugespitzt, hellbraun, meist vollkommen.

Reife u. Nutzung: reift im Februar bis April, wird aber bald faulfleckig u. ist selbst auch als Kochbirne nicht wohl zu brauchen. ——

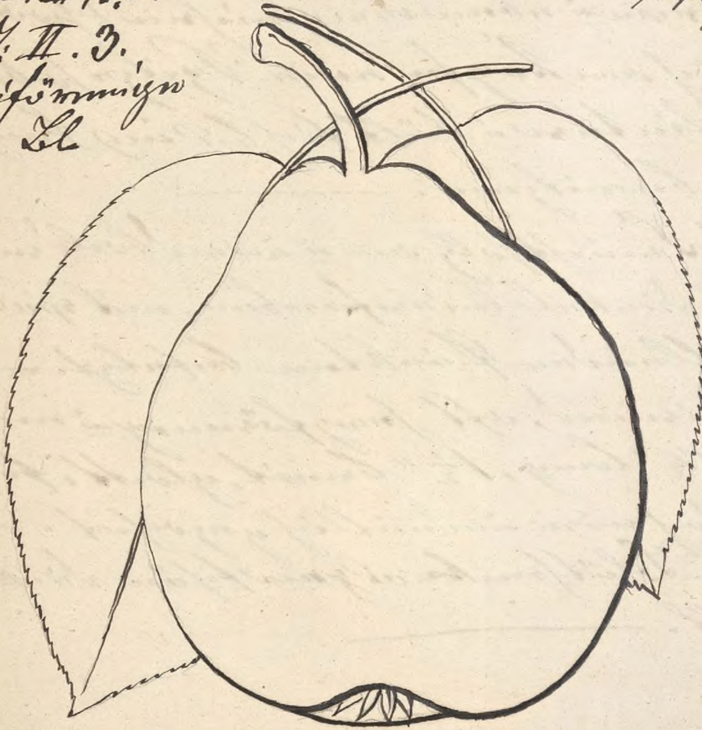
Baum: ist starkwüchsig u. fruchtbar, wächst schön pyramidal. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenseite lebhaft braun-geröthet, schmutziggelb punktirt. —— Blätter sind eirund mit Ansatz zum Lanzettlichen, längere oder kürzere auslaufend zugespitzt, einige sind oval, die längst gestielten bemerkenswerth 1¾" breit, 2 - 2¾" lang, oberhalb undeutlich, unterhalb deutlich wollig, ganzrandig, oder nur in der vorderen Hälfte fein gesägt, meistentheils flach, doch etwas wellenförmig, die Spitze seitwärts seitwärts oder nach oben gerichtet, nicht sehr dunkelgrün u. glänzend, dick u. steif, auf der Oberfläche etwas runzlig. Blattstiel 2½" lang. — Blüthenknospen dick, kurz kegelförmig, kurz zugespitzt, dunkelbraun. ——

K XI. Längliche Wirthschaftsbirnen. Ord: 1.a. Hartfleischige.

No 336. Die Chaptal. ††. Winter bis Frühjahr.

D: III. 33.
J: II. 3.
eiförmige Bl.

1: soll im Jardin des Plantes in Paris aus Kernen entstanden sein u. dem Gf: Chaptal gewidmet.



Gestalt: ähnelt in ihrer Form bald einer Colmar, bald einer Chaumontel, ist 2½" breit u. gewöhnlich 1" länger, also oft länger, als auf obigem Umrisse. Den Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Fruchtlänge nach dem Kelche zu, wohin sie sich so abrundet, daß sie gut aufsteht.

Kelch: langgespitzt, halb offen, in einer etwas tiefen, mit beulichen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung.

Stiel: stark, ¾ – 1" lang, tritt aus der Zugespitzten mit Fleisch umgeben hervor.

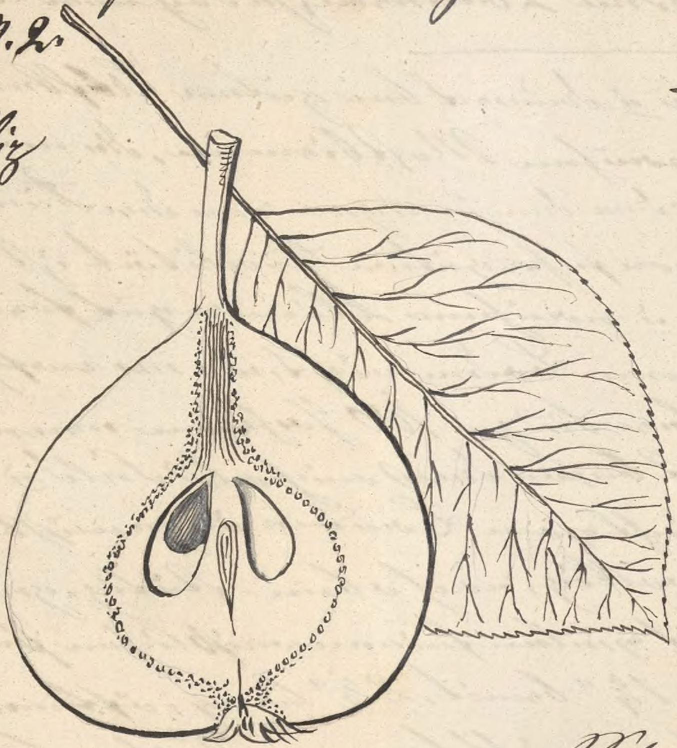
Schale: hellgrün, rauh anzufühlen, stark bepunktet, [illegible]

war unordentlich gewölbt, manchmal fein punktirt. —
Fleisch: weißlich, nicht feinkörnig, fest, abknackend, etwas saftig, von einem zimmtartigen Geschmacke. —
Kernhaus: groß mit langen Kammern u. oben ungleichen schwarzbraunen Kernen, welche letztern auch am Kopfe einen Spitzchen haben.
Reife u. Nutzung: zeitigt im Winter u. hält sich bis ins Frühjahr. Ist nur als Kochbirne zu benutzen. —
Baum: wächst sehr lebhaft, setzt viel Fruchtholz an u. wird bald sehr tragbar. — Sommertriebe sind dunkel lederfarben, mit vielen bräunlichen, nicht sehr ins Auge fallenden Punkten besetzt. —
Blätter sind etwas klein, länglich rund, oft herzförmig u. rundgar mit kurzer scharfer Spitze; 2½" lang, 1½" breit, glatt, fast flach gebreitet u. oft gar nicht oder doch nur undeutlich gezahnt. —
Blattstiel meist kurz, ¾ – 1½" lang. — Blüthenknospen sehr dunkel braun, stehend spitz, wenig bewollt. —

K XII. Rundliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: 1 b. Hartfleischige

No 337. Die Retzelbirne. †. Januar – April.

D: III. 3. 2.
J: V. 3
vermuthlich
süße Bl



Gestalt: kugelig, bisweilen fast glatt rund, mittelgroß 2" breit u. ebenso hoch. Gegen den Stiel läuft die Frucht in einen kurzgestumpften Spitzen aus, die der Frucht ihr kugeliges Ansehen benimmt.

Kelch: groß offen, tief stehend in Falten oder Beulen, die jedoch die Rundung nicht ändern.

Stiel: bald dick, bald dünner, 1" lang, in einer kleinen Grube mit einer Fleischwulst umgeben oder auch durch ihn zurückgedrängt.

Schale: grünlichgrau, später gelblich mit vielen dunkelgrauen Punkten u. an der Sonnenseite etwas [illegible] Röthe. Die Frucht ist sehr rauh u. hat starken Geruch.

Fleisch: weiß, fein markkörnig, von der Reife zusammenziehend herb, so daß sie von der vollen Zeitigung nicht genossen werden kann. —

Kernhaus: ziemlich groß, mit großen Kammern, jedoch mit wenigen oft unvollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: meist im Januar u. dauert bei guter Aufbewahrung bis in den April; sie gehört zu den rauhen Mostbirnen, die einen sehr guten, dauerhaften Most liefern, der demjenigen von der [illegible] Birne nachsteht, allein dennoch von sehr guter Qualität ist. —

Baum: kommt im rauhen Boden u. rauhem Klima gut fort, verschmäht jedoch auch einen guten feinen Boden nicht, wo er rasch heranwächst, bald trägt u. ein hohes Alter bis zu 100 Jahren erreicht. Seine Fruchtbarkeit ist groß u. ist besonders auch als Feld u. Straßenbaum zu empfehlen, weil die Frucht vom Baume ungenießbar ist. — Sommerzweige meist etwas wollig, nach oben stufig, gelbbraun, sonnenwärts dunkelrothbraun, mit vielen feinen weißlichen Punkten. — Blätter sind breitelliptisch 1½ – 1¾" breit, 2½" lang, öfters oval u. eirund, mit etwas aufgesetzter, nicht langer Spitze, besonders am Blattsaume wollig, ganzrandig u. meist nur nach vorne hin etwas stumpf gesägt, meist flach. — Blüthenknospen mittelgroß, kurzkegelförmig, stumpfspitzig, lichtbraun, fein u. dicht etwas wollig. —

http://rcin.org.pl

KV. (XI). Längliche :| 8. Schmelzbirnen. Steatopia :| bellatoris :| Fondante. :|

N: 340. 24 = 1/ Der Veteranen-Wildling. Besi des Vétérans.

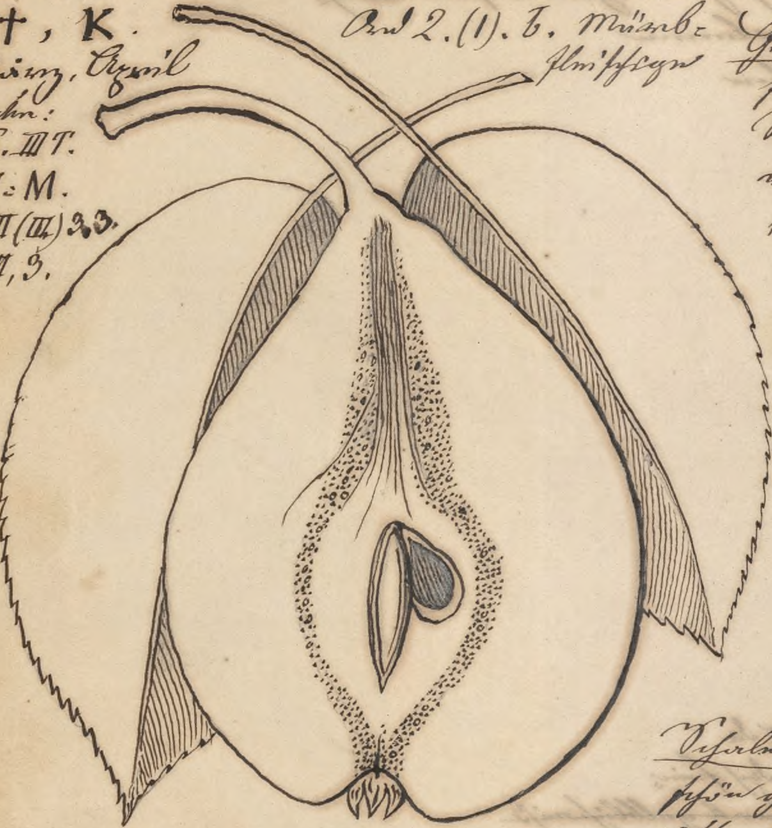
Poiteau, Birnen Poire des Vétérans :| Decaisne :| Belgien. Sämling von van Mons. 1834.

*+, K.

März, April

Dochn:
316. III T.
JW: M.
D: II (III) 3.3.
J: III, 3.

Ord 2. (1). b. Mürb-fleischige



Gestalt: eirund, bisweilen fast rundlich, um den Kelch so abgeflacht, daß sie zur Noth noch aufsteht; nach dem Stiele zu schneller abnehmend u. mit kürzerer u. längerer, kugelförmiger, oft zitzenartiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. 2½" breit u. je nach ihrer Zuspitzung $2\frac{3}{4}$ – $3\frac{1}{4}$" hoch. —

Kelch: gelbbraun, blättrig u. hartschalig, offen, flach- u. mehr vertieft stehend, in meist enger, oft unregelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einsenkung. Durch die sich hie u. da über den Bauch hin erhebenden Beulen wird die Abrundung oft ungleich. —

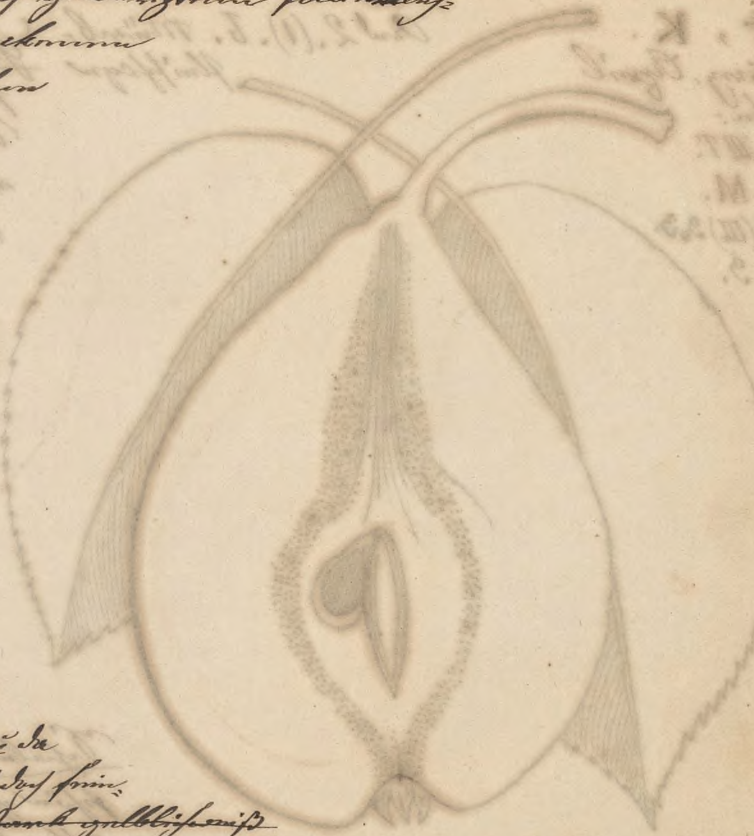
Stiel: stark u. lang, gelbbraun, oft fleischig u. gekrümmt, verliert sich meist in die Birne ohne Absatz, doch legt sich häufig ein starker Höcker an ihn an, der ihn schief drückt. —

Schale: glatt, grüngelb, wie etwas weißlich beduftet, später schön gelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der S.S. öfters auch leichter Röthe u. mit etwas gelbbraunem Rost um Kelch u. Stiel.

Fleisch: mattweiß, fein, ziemlich saftreich, abknackend, fast halbschmelzend u. im Munde

http://rcin.org.pl

doch ziemlich angenehm, von gutem, doch etwas gewürztem feinzuckerig süßem Geschmack. In wenigen guten u. trockenen Jahren bleibt er abknackend u. sehr süß, ohne Säure u. ohne Herbigkeit.
Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig. Kammern ziemlich groß, mit großen dunkelbraunen, mit stumpfem Höckeransatze versehenen Kernen.—
Reife u. Nutzung: März u. April. Die Frucht hält sich gut, ohne zu welken u. zu trocken zu werden; bei ihrer langen Dauer, Schönheit u. Größe sehr angenehm.
Baum: wächst stark u. ist sehr u. früh fruchtbar.
Blätter: oval 1 3/4 – 2 1/4" breit, 2 3/4 – 3 3/4" lang; an Tragzweigen oft größer u. breiter, zuweilen rund u. elliptischbreit, die langgestielten Blätter schmäler u. lanzettförmig, unterhalb oft etwas feinwollig, fein oft stumpf u. nur nach vorn hin gesägt, etwas sichelförmig u. hie u. da wellenförmig, flach, hellgrün, nicht stark glänzend, weich doch fein geadert.— Blüthenknospen: kurz kegelförmig, ~~sehr stark gelblichweiß~~ stumpfspitzig, hellbraun.— Sommerzweige: gelblichgrün, nach oben röthlichbraun, sehr stark gelblichweiß punktirt. Am 2 jährigen Holze ist die Punktirung auffällig stark u. mehr weißlich.
Afterblätter: fadenförmig. Hochstamm.



K. XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: 1. b. hautfleischige.

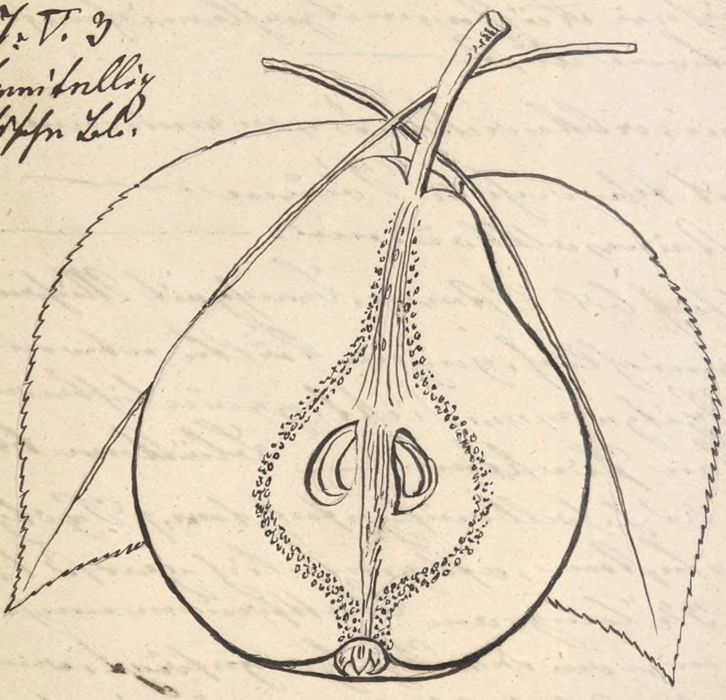
No. 344. Hildegard. ††. Winter bis Ostern. (: Herzog van Mons :)

D: III, 2. 3.

J: V. 3

bemittellig

Lbsp. Lb.



Gestalt: zwischen Kegel- u. Kreiselform meist dickbauchig kreiselförmig, an dem Kelche plattrund u. stark abgestumpft, spitzig. 2¼" breit u. 2½ – 2¾" hoch. Am Spaliere soll die Frucht bis 3" breit werden können.

Kelch: kurz- u. steifblättrig, halboffen flach- oder seicht-, zuweilen auch tiefer eingesenkt. – Nach Diel u. macht die Frucht meist einen sanften Übergang u. endigt mit kurzer, dicker abgestumpfter oder auch etwas kreiselförmigen Spitze. 2½" breit, 3" hoch, oft ebenso hoch als breit

Stiel: fleischig, kurz, oben, aufrecht, in weiter ziemlich tiefer Senkung, mit etwas flachen Beulen umgeben, so daß die Frucht

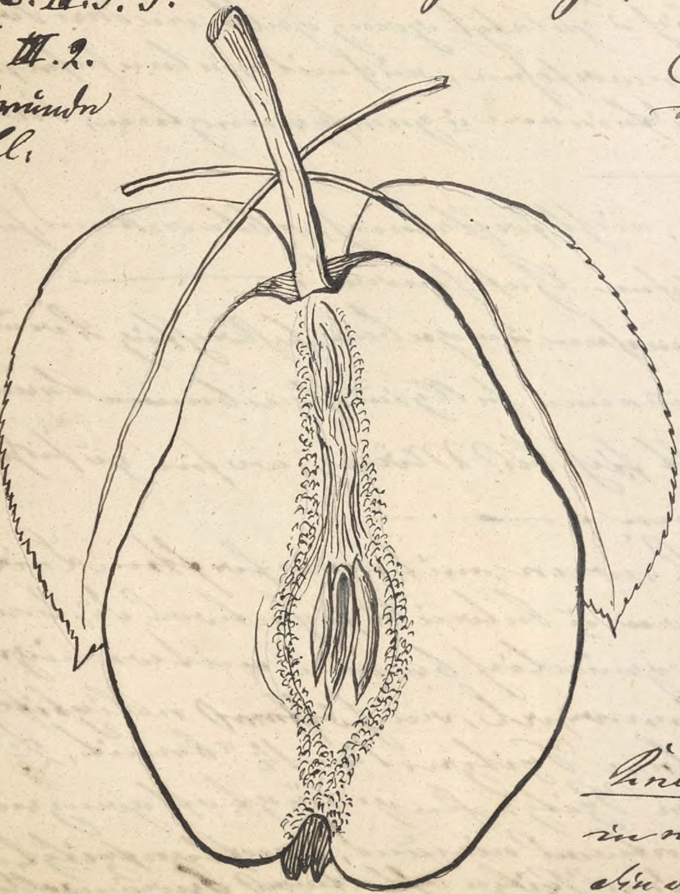
auf einer Seite meist etwas stärker u. höher als auf der anderen Seite.
Stiel: stark holzig, oft gekrümmt, bis 2¼" lang in flachen Grübchen oder auch
oben auf wie aufgesteckt. —
Schale: hellgrün, auf dem Lager, wenn gut gebrochen, zuletzt hellgelb
bisweilen mit etwas matten bräunlichen Röthe, mit zahlreichen feinen Stern-
chen u. feinen Rostpunkten, u. hie u. da etwas Rost. —
Fleisch: ziemlich weiß, fein, ganz schmelzend, abknackend, von einem
sehr angenehmen Zuckergeschmack mit schwacher Säure. —
Kernhaus: stark hohlachsig, Kerne meist unvollkommen. —
Reife u. Nutzung: reift im Winter u. hält sich bis Ostern. Tafelfrucht [illegible]
Baum: ist gesund wächst kräftig u. trägt reichlich, gegen Kälte etwas
empfindlich. — Sommerzweige an der Spitze gerundet, gewöhnlich braun
mit feineren u. gröberen ochergelben Punkten. — Blätter der
ebelliptisch mit etwas wechselnder :d. h. halbaufgerichteter, Spitze
bisweilen im vorderen Theile am breitesten, oft ziemlich groß 1½–
fast 2" breit, mit den ½" langen Spitze 3½" lang, am Blattrande meisten-
theils wellig, meist fein- u. regelmäßig nur an der Spitze gesägt. Am
Rande vielfach wellenförmig, meist etwas schalförmig, sehr dunkel-
grün u. glänzend. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, fast stechend
spitz, gelblich braun. —

K. XI. Längliche Winter=Wirthschaftsbirne. Cl.: I. a. Hartfleischige.

No. 345. Rother Hasenkopf. ††. Winter bis Frühjahr.

(kalte Frucht.)

D: II. 3. 3.
J: III. 2.
eirunde Lbl:



Gestalt: in der Form etwas unregelmäßig, lang, oft etwas eiförmig, bisweilen auch mehr kugelförmig. Bauch bald in der Mitte, bald mehr nach dem Kelche hin, um diesen bald stumpfspitz, bald wieder so abgerundet daß sie aufstehen kann, nach dem Stiele zu einen abgestumpften kegelförmigen Spitze bildend. Durch starke u. breite Erhebung des Bauches einzelner Früchte werden diese gleichsam krummgebogen u. verlangen dadurch bei ihrer charakteristischen Bildung an dem Stiel mit einem Hasenkopfe Ähnlichkeit.

Kelch: schwarzbraun, fast abstehendblättrig in einer kleinen breiten u. flachen Senkung die oft mit einzelnen fortlaufenden Beulen besetzt ist.

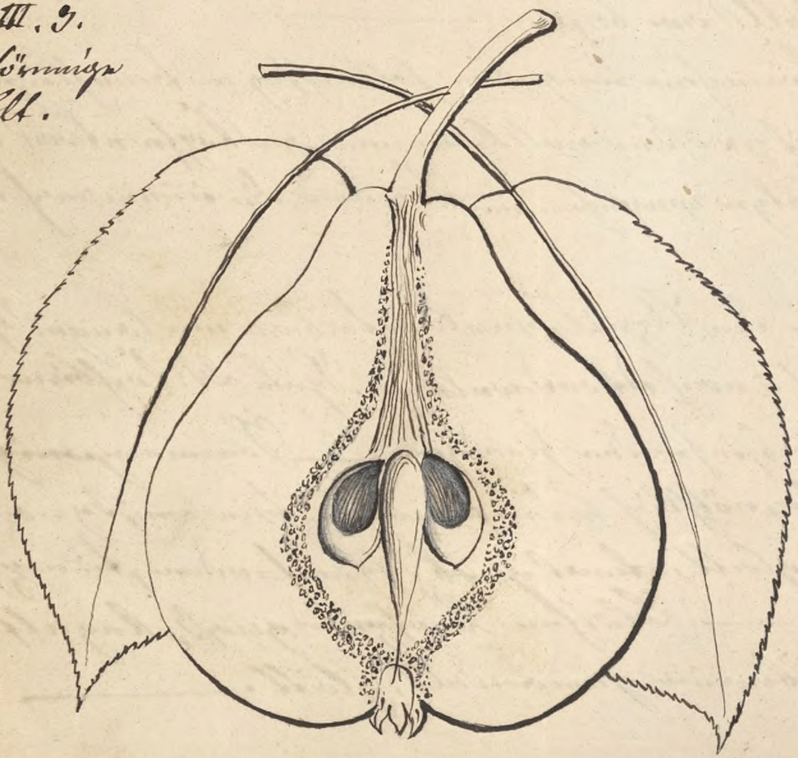
Stiel: stark, meist lang, holzig, steht obenauf wie eingedrückt, sodass meist mit
starken Beulen umgeben, wovon sich oft eine schnabelartig erhebt u. worin
man Ähnlichkeit mit einem Hahnenkopfe gefunden hat. ——
Schale: stark, feinrauh, hellgrün, späterhin gelblich u. zuletzt ganz gelb, an der Son-
nenseite mit düsterem erdartigem Roth verwaschen, auch mit vielen feinen star-
ken braunen Punkten u. Rostflecken mit bald feinem u. gewundenem, bald
mit zusammenhängendem rauhem Rost. ——
Fleisch: schwach grünlich weiss, etwas körnig, nicht schmelzend, abknackend, hol-
zig, mittelmässig saftig, von süssweinsäuerlichem Geschmack. ——
Kernhaus: mit ziemlich vielen starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern
eng, Kerne muschelförmig, mit glatten vollkommenen hellgraubraunen Kernen
Reife u. Nutzung: zeitigt im Januar u. hält sich bis März, wo sie zu sehr
welkt. — Ist eine recht gute Kochbirne. ——
Baum: wird gross, macht eine breite Krone, mit sperrhaften Leit-
zweigen, setzt viele kurze Fruchtzweige an, u. belaubt sich etwas dünne,
trägt sehr reichlich. — Sommerzweige grünlich braun mit wenigen
feinen weisslichen Punkten. — Blätter oval, auch öfters elliptisch
mit kurzen sehr scharfen, fast aufgesetzten Spitzen $1\frac{1}{4}$–$1\frac{1}{2}$" breit, $2\frac{1}{2}$"
lang, glatt, undeutlich u. fein, nur nach der Spitze hin gesägt, oft ganz ran-
dig, dunkelgrün. —— Blüthenknospen etwas rund, kegelförmig spitz, dun-
kelbraun, mit Gelbbraun gesäumt, an der Spitze oft etwas braunwollig,
am Grunde graubräunlich. ——

http://rcin.org.pl

K. XII. Rundliche Winter=Wirthschaftsbirnen Cl. I. a. Ganzfleischige.

No. 346. Carl X. **†, März, April. **Charles X.**

D: III, 2, 3
J: III. 3.
eiförmige
Blt.



Gestalt: gehört die Zeichnung, kreiselförmig, nach dem Stiele zu (: etwas birnförmig:) kugelförmig. —

Kelch: klein u. grünblättrig, geschlossen wie zusammengedrückt durch Beulen, die ihn umgeben u. die Einsenkung bewegen, doch geht die Kelchhöhle tief herab. —

Stiel: stark u. holzig, ziemlich lang, steht auf der abgestumpften Kegelspitze mit Fleischringeln umgeben. —

Schale: glatt doch durch körnige Unter=lagerung, wie der des Großen Katzen=kopfs etwas uneben, von Farbe leb=haft citronengelb, mit angenehmer starker Röthe an der Sonnenseite mit

feinen bräunlichen Punkten und etwas wenigem Rost. ———

Fleisch: auffällig u. stark gelb, wie es der Großen Katzenkopf ist, fein, halbschmelzend, saftig, abknackend, von schwach gewürztem etwas säuerlich süßem Geschmack, nicht angenehm zum Rohgenuß, doch gekocht jedenfalls am besten. ———

Kernhaus: mit nur kleinen u. wenigen Körnchen umgeben, schlauchig mit vielfach gewundener Auskleidung, Kammern groß, mit großen vollkommenen, am Kopfe etwas breiten, mit einem sehr geringen Häkchenaufsatze versehenen Kernen, die immer noch ein weißliches Spitzchen haben. ———

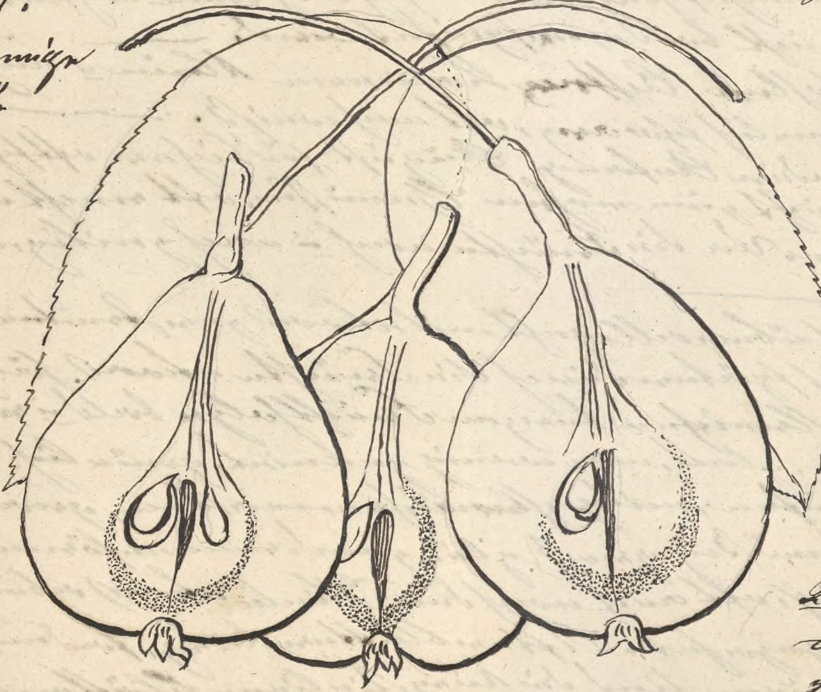
Reife u. Nutzung: hält sich ganz gut bis in den April, verlangt aber ein langes Hängen am Baume, indem die Früchte sonst u. noch etwas welken. Späte Wt: Kochbirne. ———

Baum: wächst kräftig, aufrecht, mit wenig abstehenden Zweigen. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite, röthlich lederfarben, fein weißgrau punktirt. — Blätter länglich eiförmig, glatt, etwas grob, scharf= oder stumpf gesägt, sehr dunkelgrün u. glänzend. ——— Blüthen Knospen groß, kegelförmig, scharfgespitzt, dunkelbraun, hellbraun gerändert, glatt. ———

K. I Königliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

N.o 347. Gelbe Frühbirne. *†† Ende Juli, 14 Tage.

D: II. 3 (2) a,
J: III. 1.
eiförmige
L.M.



Gestalt: etwas veränderlich, bald kreiselförmig, mit mehr o. weniger abgestumpftem, oft auch fast in den Stiel auslaufenden Spitze, bald mehr eiförmig, 1½–1¾" breit u. ¼" höher, bei stärkerer Abstumpfung u. kreiselförmiger Gestalt auch so hoch als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald ziemlich flach, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht sie selten eine merkliche Einbiegung u. endigt mit mehr o. weniger abgestumpften Spitze, die oft mit einigen Fleischringeln in den Stiel übergeht. Kelch: offen, ist wenn ein gewöhnlich die weichen Spitzen der Ausschnitte fehlen ziemlich hornartig, steht in der Höhe u. sitzt in flacher Vertiefung oder steht der Kelchwölbung gleich. ——

Stiel: stark, an der Basis oft fleischig, ½–1" lang, sitzt, meist von einigen Fleischringeln umgeben, wie eingesteckt, ist auch mitunter etwas auf die Seite gebogen. ——

http://rcin.org.pl

Schale: glatt, fein, am Baume schön hellgrün, zuletzt hellgelb. Stark besonnte haben mitunter einen Anflug von Röthe, die gewöhnlich fehlt. Punkte fein und ist fein graulich umringelt. Rostanflüge nicht häufig u. [illegible].

Fleisch: gelblichweiß, fein, in zusagendem Boden u. wenn die Frucht gelbgrün gebrochen wird, halbschmelzend, ziemlich saftreich, in vollem Baumreife zuletzt mehlig, von schwach zimtartigem, süßem Zuckergeschmacke, daher sich auch dann [illegible] wo die ziemlich gelb abgeschüttelte Frucht bald angegriffen wird.

Kernhaus: geschlossen, mit [illegible] Achsen, Kammern klein u. eng, Kerne eiförmig, bei vollen Kernen ziemlich schwarz, oft noch weiß.

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende Juli oder Anfang August, südlicher oft schon in halben Juli. Als frühester Tafelfrucht zum rohen Genusse, oft nicht angenehm u. in der Küche nicht brauchbar. Da die Früchte nach u. nach zeitigen, hat man den Genuß 14 Tage.

Baum: wächst rasch u. gesund, gedeiht überall, geht mit etwas gewundenen, nicht zu sehr verzweigten Zweigen, die sich später durch die Früchte etwas hängen, rasch in die Luft u. setzt an den gestreckten kurzen Fruchtholze bald u. reichlich Früchte an. — Sommertriebe lang, glatt, nur wenig gekniet, grünlich ledergelb, nach oben oft röthlich überlaufen, mit zerstreuten weißen, graugelblichen Punkten gezeichnet. — Blatt mäßig groß, glänzend, eirundförmig, am Stiel ziemlich lang- u. spitzeiförmig, oft auch nach dem Stiele etwas abnehmend, am Rande flach u. unregelmäßig gezahnt. Afterblätter kurz, fadenförmig, hellbraunweiß. — An den Fruchtaugen sind die kurzstieligen Blätter häufig oval mit kurzer Spitze u. breiterförmig, die langstieligeren eiförmig oft selbst recht lang- u. spitzeiförmig, liegen flach u. sind fast nur gewundet u. nur nach der Spitze zu deutlich fein gezahnt. Augen kurz, dunkelbraun schwärzlich gefärbt [illegible], liegen oben an [illegible] flachen, wenig gewölbten Trägern.

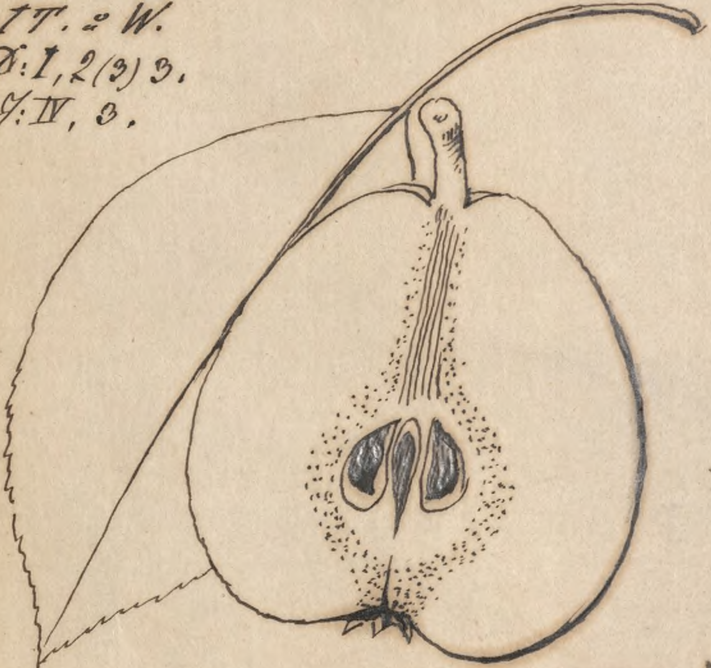
http://rcin.org.pl

K VI.(V). – Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord.: 1, a zartfleischige.

Wildling von Waat. Bezi Vaat. Besi de St Vaast.

Poire St: Waast.

No 338.
Diel. **!
Dochn: 556.
IT. u W.
D: I, 2(3) 3.
J: IV, 3.



Gestalt: gewöhnlich [illegible] oval, und der Kelch [illegible] bauchig, und, nach dem [illegible] Einbiegung stark abgestumpft kegelförmig, [illegible] 2¼ – 2¾" breit u. fast 3¼" hoch. [illegible], oft die Form etwas ungleicher.

Kelch: halboffen, kurzblättrig, offen, oft ziemlich vertieft in [illegible], die bisweilen [illegible] Erhabenheiten.

Stiel: oft lang 2 – 2½", oft kurz u. dick, wie fleischig, [illegible] wie eingesteckt, bisweilen [illegible] oft [illegible] in Beulen.

Schale: glatt, hellgrün u. gelbgrün, später citronengelb, bisweilen an der Sonnenseite [illegible] jedoch auch öfters [illegible] gerötet, [illegible] Punkten [illegible] mit einem hellbraunen Punkte, oft röthlichem). Auch bisweilen [illegible]

Fleisch: nach Diel; weiß, grobkörnig, überfließend, butterhaft, von angenehmem etwas erhabenem Zuckergeschmack, nach van Mons ganz eigenthümlich parfümirt.

Kernhaus: etwas schlauchig, Kammern nicht groß, mit braunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten, oft tauben Kernen.

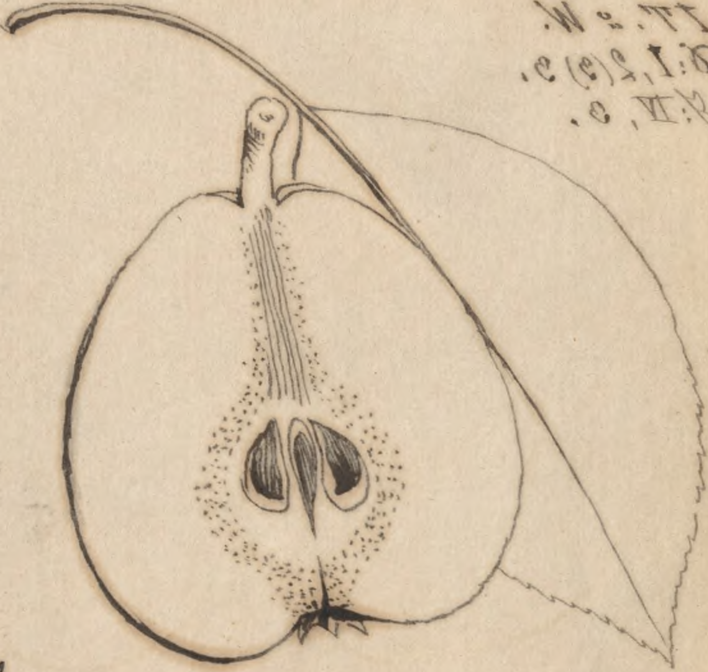
Reife: im 9ber 10ber wohl auch Januar. Die Sorte
verlangt besonders guten Boden u. warmen
Stand, auch [illegible] Abwerfen dürfte
[illegible] gern fruchtbar werden.

Baum: wächst nicht stark, scheint sehr fruchtbar
zu sein.

Blätter: der Mehrzahl nach elliptisch; an
Fruchtzweigen auch breit elliptisch; viele lanzett-
förmig u. andere länglich oval 1½–1¾" breit bei
weiten über 3" lang; glatt [illegible]
langen meist auslaufenden Spitzen, feinscharf
gekerbt u. [illegible] gezahnt, schwach [illegible] u. fiedel-
förmig, etwas wellenförmig u. ½ rinnenförmig
Blattstiele oft [illegible] [illegible]
[illegible], auch doch fein gezahnt [illegible]
[illegible], langgestielt.

Blüthenknospen: kurz kegelförmig, fast stumpf
spitz; kastanienbraun;

Fruchtzweige: grüngelb mit fast laubartigem
Anflug u. feinen gelblichen Punkten.

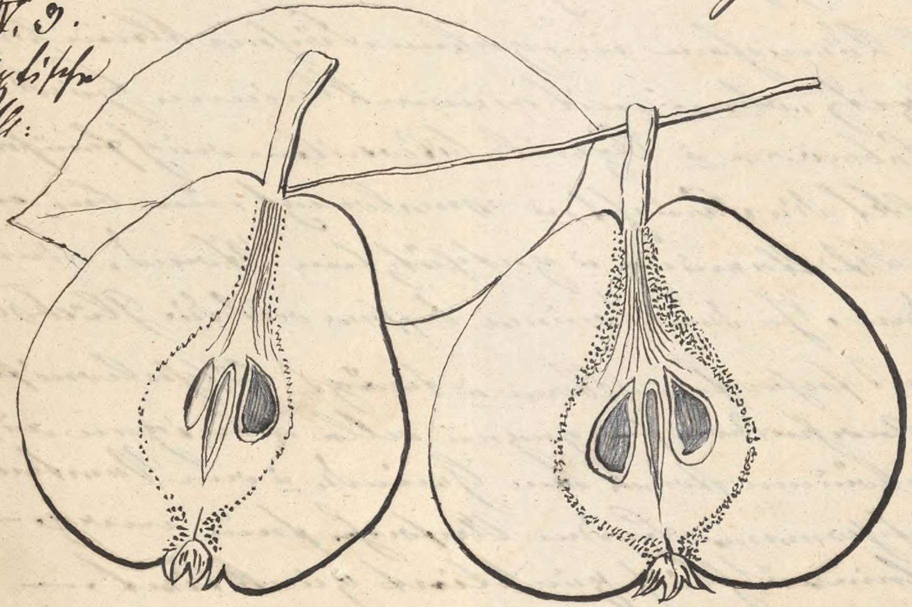


K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartschalige.

No. 339. Suzette von Bavay. * Februar – April, oder früher.

D: II. 1. (2) 3. Suzette de Bavay. (: vom Major Esperen erzogen) 1843.

J: IV. 3. vollgiltige Zelt:



Gestalt: wechselt in 2 Formen u geht vom plattrund-kreisel-förmig in das Eirunde über, nach dem Stiele zu endigt die Frucht stark abgestumpft spitz; ist mittelgroß fast klein etwas unterhalb 2½" breit u 2" hoch. jedoch selten verlängert hin 3" breit u 2½" höhe. —

Kelch: aufrecht stehend, offen hornartig, graugrünlich, steht in einer engen Senkung, bisweilen flach.

Stiel: bis 1" lang, dünn, holzig, graubraun, in tiefer ungewöhnlich beuliger Höhle, doch auch bisweilen obenauf stehend. —

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, feingelbbraun punktirt um Kelch u Stiel auch etwas berostet u zuweilen ist auch der Fall

http://rcin.org.pl

auf der ganzen Hälfte der Frucht. ——

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, kaum halbschmelzend, saft-
reich, süß u. angenehm gewürzt; im kühlen Zimmer bleibt es nur härtlich
u. geschmacklos, u. ist dann wenig zu brauchen. ——

Kernhaus: mit ziemlich viel Körnchen umgeben; Kerne klein, kurze
bräunlich schwarz, schmal u. spitz, oben mit einem kleinen Höcker.

Reife u. Nutzung: meist im Februar u. April, bisweilen auch früher,
will lange hängen, sonst welkt die Frucht, u. verlangt, um gut auch
gut zu werden, günstige Witterung u. geschützten Stand, einen
leichten u. fruchtbaren Boden. In den Gärten besser als die Glücksbirne

Baum: wächst gemäßigt, ist sehr fruchtbar u. trägt büschelweise,
doch leiden seine Zweige außerordentlich gegen alle übrigen auf dem
selben Platze stehenden Birnbäumen stark am Grinde u. am Vertrock-
nen des Fruchtholzes, woran schwerer Boden Ursache sein mag. ——
Sommerzweige graubraun, feinröthlich punktirt punktirt. ——
Blätter sind elliptisch, zum Theil auch oval, mit mehr oder weniger
langer etwas aufgesetzter Spitze, 1½–1¾" breit, 2½–3" lang, glatt
ferner u. der am Rande etwas wellig, meist ganzrandig u. flach. ——
Blüthenknospen ziemlich groß, kugelförmig, ziemlich spitz, dunkel-
braun, am Rande der Deckblättchen hellbraun. ——

http://rcin.org.pl

1: 9. Bergamotte, Bergamotta — Esperenii, Bergamotte.

No 341. K. VI. Esperens Bergamotte. Bergamotte d'Esperen

Woort **
März u. April.
Dochn.: 430.
I T. W u. M.
D: I, 1. (2). 3.
J: III, 3.

Rundliche der Winterzuckerbirne
Ord: 1. b zweifarbige

Major Esperen in Mecheln erzog sie aus Samen 1830.

Gestalt: unregelmäßig rundlich beulig, bisweilen etwas kreiselförmig, mittelgroß, ungleich gewölbt $2\frac{3}{4}$ — 3" ~~hoch~~ breit u. $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$" hoch.

Kelch: klein, unregelmäßig, braunschwarz, in enger, etwas beuliger Einsenkung sitzend.

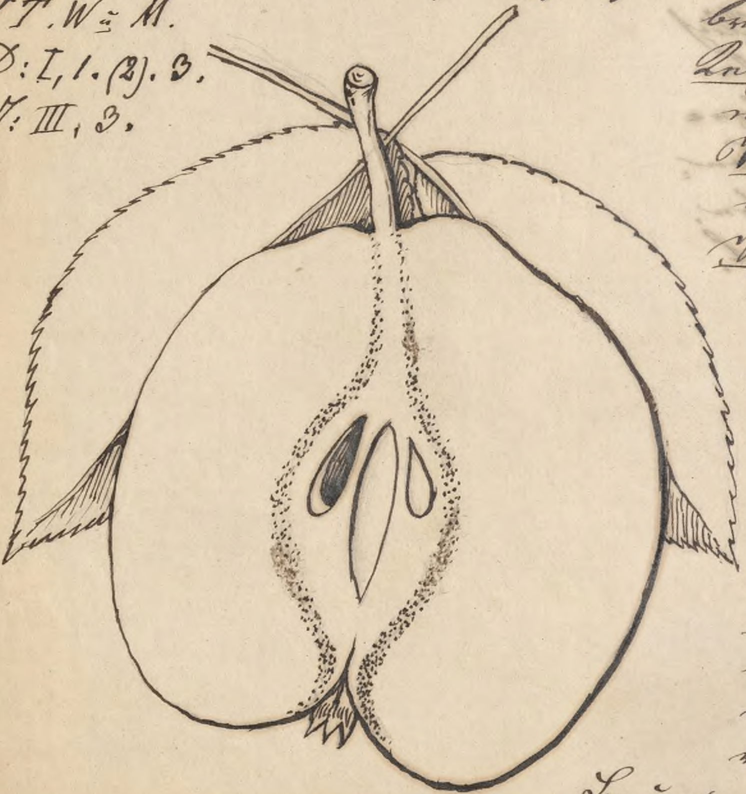
Stiel: holzig braun u. grün $\frac{3}{4}$ — 1" lang, gekrümmt, steht in einer rundlichen seichten Höhle.

Schale: rauh, grün mit grauen Punkten, rostig gestreift und gefleckt eingesäumt; mit Eintritt der Reife färbt sich dieselbe etwas gelblich, von Farbe der Besi de la Motte

Fleisch: schwach röthlich, fein, schmelzend, saftreich, süß u. angenehm parfümirt.

Kernhaus: wie gezeichnet, doch öfters sind die Fächer breiter und dann rund.

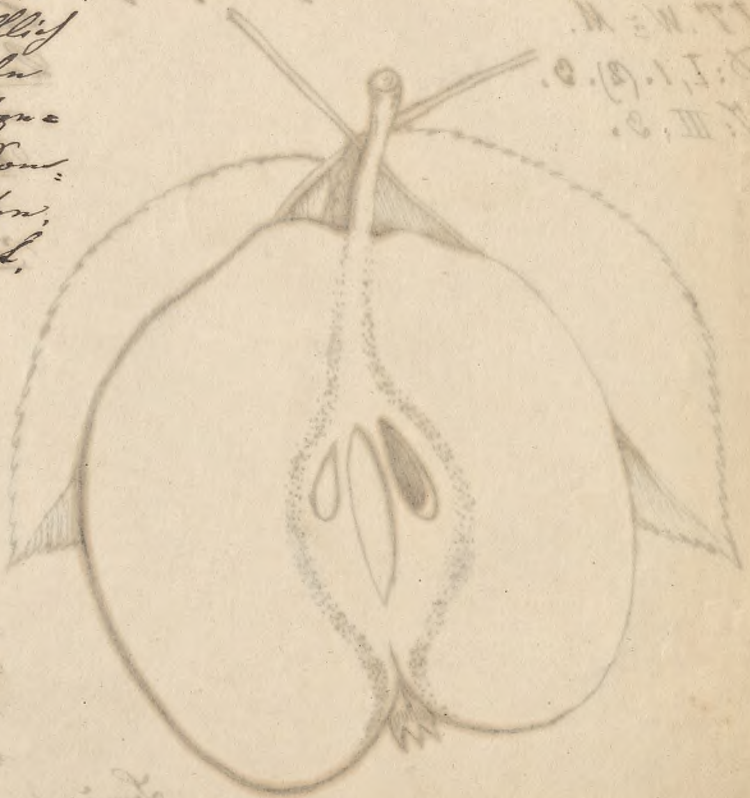
Reife: bisweilen schon im 10ber, doch in der Regel im März u. April u. wird als eine sehr gute Frucht empfohlen. Doch ist es immer noch fraglich, ob sie in diesem Klima überall diese Güte erlangt.[2]



Baum: wächst lebhaft, pyramidal u. fruchtbar. Nach Baltet trägt er büschelweise 10 bis 12 Stück zusammen, bringt auf Quitte größere u. bisweilen gerötete Früchte.

http://rcin.org.pl

Blätter: Bivort beschreibt sie als lanzettförmig u. ovallanzettförmig (: ovales lanceolées :) zugespitzt, ganzrandig u. nur an der Spitze gesägt, hellgrün, was von denen der Sommerzweige hauptsächlich gilt. Jahn beschreibt sie oval (: am Stiele breiter abgerundet, als auf dem Abriß abgebildet :) mit auslaufender, oft kurzer, an Sommerzweigen aber auch oft recht langer Spitze, 1½" breit, bis 2¾" lang, glatt, fein gesägt, zum Theil auch nur fein gekerbt, am Rande wellenförmig, u. etwas sichelförmig besonders nach der Spitze hin gekrümmt. – Sommerzweige: röthlichbraun, gegenüber graulich, hellröthlich punktirt.



http://rcin.org.pl

N. 342 N: 15. Knackbirne. Mustaria quercifolia.
Poire cassante
Rundliche Winter-Tafelbirne
Ord. 2. b.
mürbfleischigen.

Kft. 158. **K.VI.** **(XI)**
Diel:
* † [illegible] K
April, Mai
Dochnahl
N. 375.
III T I ! W.
D: II, (III)
3, 3
J. IV, 3.

Die Reiterbirne mit dem Eichenblatt.
April und Mai
Imperiale à feuille de Chêne.

~~Gestalt: bei vielen Früchten ganz kugelförmig, doch neigt sie sich auch öfters zur birnförmigen. [illegible] oft unten und so abgerundet, daß sie gut aufsteht, nach dem Stiele zu endigt sie bald [illegible] kegelförmig u. stark abgestumpft, [illegible]~~
~~Größe: 2¼" breit u. bis 2½" lang [illegible]~~
~~Kelch: klein, [illegible] offen [illegible]~~
~~Stiel: holzig, nicht ganz 1" lang, [illegible]~~
~~[illegible]~~
~~Farbe: [illegible] hellgrün [illegible] gelblich [illegible]~~
~~[illegible]~~
~~Fleisch: [illegible]~~
~~[illegible]~~
~~Kernhaus: [illegible]~~
~~[illegible]~~

[illegible]

Die Kaiserbirne mit dem Eichenblatt.
Diel und Mayer (?)
Impériale à feuille de Chêne.

[illegible]

K VI. (V.) Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: I. (2) b. Hartfleischige.

No. 343. Die Bergamotte von Bugi. *+ meist ††. April-Juni

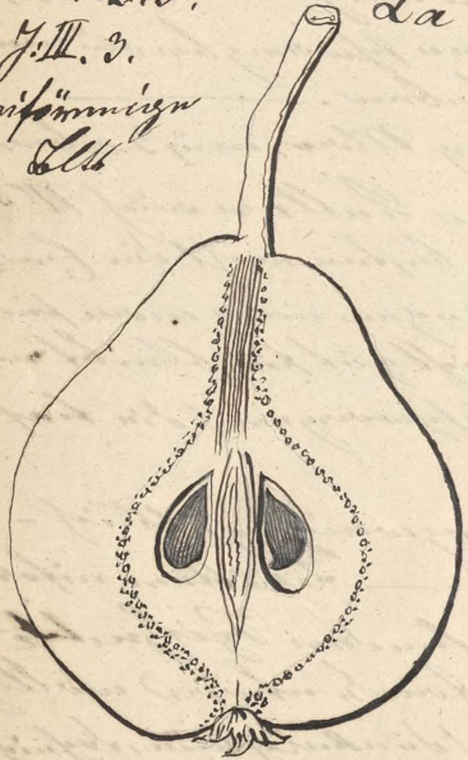
D: II. 2. 3.

J: III. 3.

eiförmige

Tfl.

La Bergamotte de Bugi, Pero-Spina in Italien.



Gestalt: eirund oder kreiselförmig, nach dem Stiele zu auf einer Seite kaum merklich eingebogen u. stark abgestumpft spitz. 2¼" breit u. 2½ – 2¾" hoch. Am Spalierbaum soll die Frucht bis 3" breit werden können.

Kelch: kurz- u. steifblättrig, halb offen, flach- oder trichter-, zuweilen auch tiefer eingesenkt.

Stiel: 1¼" lang, meist stark, oft knospig u. etwas warzig, holzig, dunkelbraun, oben auf oder schwach vertieft stehend, meist neben einem Höcker.

Schale: hellgrün, später blassgelb mit feinen bräunlichen Punkten u. etwas rostfarbigen Anflügen besonders um den Kelch.

Fleisch: mattweiss, etwas körnig, ziemlich fest-

weich, selbsthängend oder weichend, am Spaliere wohl auch ganz fehlend; von angenehmem etwas scharf säuerlichem gewürzreichen Zuckergeschmack. —

Kernhaus: mit etwas doch nicht zu starken Fäserchen umgeben, stark hohlachsig, mit großen Kammern u. meist vollkommenen schwarzbraunen langspitzigen Kernen, die einen kleinen Höcker haben. —

Reife u. Nutzung: meist Ende April oder Anfang Mai, muß aber lange hängen, sonst welkt sie; man kann sie dürftigen Bäumen auch Medizin gebrauchen. Die Sorte verlangt Schutz u. am besten wohl die Erziehung auf dem Spalier. Unter solchen Bedingungen mag man sie anpflanzen, denn im Freien wird die Birne nicht gut sie bleibt unbedeutend u. die Schale ist meist voller Flecken (:schorfig:) die tief ins Fleisch eindringen. —

Baum: wächst stark, ist fruchtbar — Sommerzweige gelblich-grünbraun, mit sehr feinen gelblichen Punkten. — Blätter eiförmig, oft ziemlich länglich länglich, mit auslaufender Spitze, 1½" breit, 1¾ — 2½" lang, öfters am Rande am Rande etwas wellig ganzrandig oder nur an den Spitzen gesägt, ziemlich dunkelgrün, doch nicht sehr glänzend, Blattfläche fast rinnenartig u. durch Falten uneben. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, stark gespitzt, dunkelbraun. —

http://rcin.org.pl

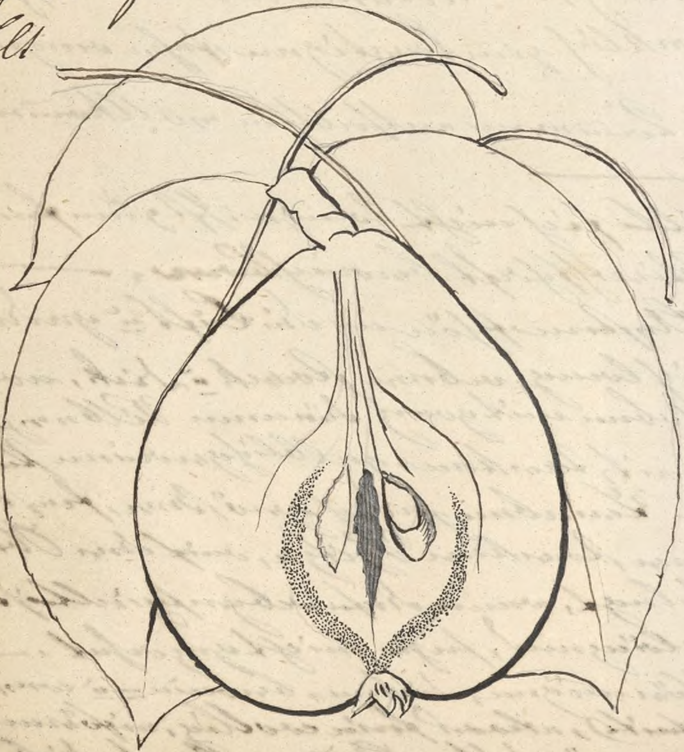
K. II. Rundliche Sommer-Zuckerbirnen. Ord: 2. 6. Mürbfleischige.

N.o 348. Kreiselförmige Blankette. *††. Anfang August oft Mitte

D: II, 1. a. Gros Blanquet.

J: III. 1.

eiförmige Blt



Gestalt: wechselt kreiselförmig oft am Kelche noch etwas flacher gerundet, als die Form in der Abbildung, so daß, wenn der Kelch nicht der von hinderlichen aufsteht; nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung u. endigt mit kurzer Stumpfe, oder auch selb in den Stiel auslaufender Spitze. 2'' 1/2''' breit u. eben so hoch als breit oder 1''' niedriger.

Kelch: feinschalig, offen, sitzt der Frucht gleich u. in einer seichten, flachen ebenen Einsenkung. Auch über die Frucht ziehen sich keine bemerkbaren Erhabenheiten hin u. der Bauch ist schön gerundet.

Stiel: stark oft fleischig, 1/2 – 3/4'' lang, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt u. mit einigen flachen Beulen umgeben u. hienach seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, ziemlich stark, nicht fettig, schön blassgelb, übergeht fast ins citronengelb. – Von der Sonnenseite zeigt eine angenehme, fast etwas verwaschene Röthe, die meistens nur wie gefleckt oder undeutlich streifig aufgetragen ist u. bei beschatteten fehlt. Punkte zahlreich. Punkte zahlreich, in der Röthe gelblich, in der Grundfarbe meistens grünlich umringelt umringelt. Geruch stark.

Fleisch: mattweiß, etwas grobkörnig, halbschmelzend; im Kauen etwas rauschend sich aber doch ganz auflösend; von süßem, merklich zimmtartigen sehr angenehmen Geschmacke. ——

Kernhaus: klein mit hohler Achse; die engen Kammern enthalten vollkommene schwarze Kerne, langeiförmige. ——

Reife u. Nutzung: zeitig zu Ende Juli u. hält sich nicht lange; ist zum frischen Genusse sehr angenehm und in der Wirthschaft brauchbar. ——

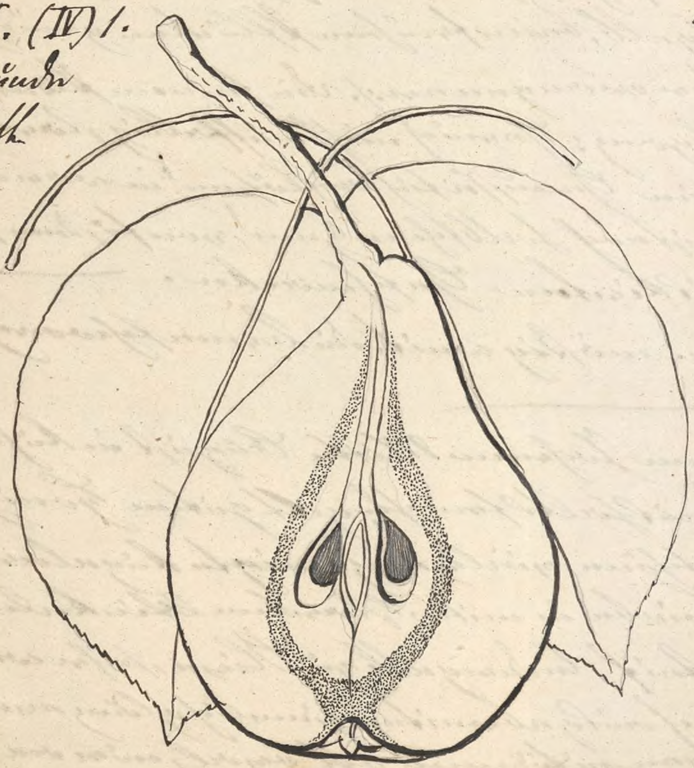
Baum: wächst lebhaft, geht mit starken Ästen schön in die Luft u. gedeiht auf Quitten. — Sommertriebe sind auch lang, oben stark u. dick, nach oben wenig abnehmend, ohne Wolle, nur oben mit ganz dünnem Silberhäutchen überlegt u. charakteristisch zahlreich mit starken gelblichgrauen Punkten besetzt. — Blatt klein an kräftigen Trieben jedoch größer, fast flach eiförmig, oft auch etwas oval, mit schöner starker Spitze, auf der Oberfläche mit ganz feiner weißer Wolle belegt, wenn diese abgeschüttelt u. abgewischt wird, dunkelgrün, nur matt glänzend, sehr leicht gezahnt. — Afterblätter fehlen. — Blatt der kugelförmigen, dicken braun u. weiß geschuppten Fruchtaugen wenigstens unterseits, etwas fein wollig, eiförmig mit Ansatz zum breit elliptischen, flach, kaum gezähnelt. — Augen stark, dick, kegelförmig, stehen stark ab, sitzen auf vorspringenden abgerundeten Trägern. ——

http://rcin.org.pl

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 349. Sary Armud. Türkische gelbe Sommerbirne **†† ½ August

D: I. (II) 3. a.
J: II. (IV) 1.
nierende Blatt



Gestalt: meistentheils zur Kreiselform neigend und ist hier aber mehr birnförmig; 2" breit, u. 2½ – 2¾" hoch. Der Bauch sitzt mehr sitzt mehr nach dem ~~Stiele~~ Kelche hin, um den er sich zurundet u. noch ziemlich abstumpft, oft jedoch auch nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie oft nur auf einer Seite eine Einbiegung u. kegelförmige wenig oder nicht abgestumpfte, oft in den Stiel auslaufende, häufig etwas übergebogene Spitze. —

Kelch: offen, hornartig, feingespitzt, sitzt oben auf u. nur wenig vertieft, umgeben von einigen Falten u. flachen Beulen, von denen manchmal die eine u. die andere sich fortdrängend über die Frucht hinläuft, während gewöhnlich die Form gefällig gerundet ist. —

Stiel: ziemlich stark u. lang, bald ziemlich gerade, bald gekrümmt u. gern etwas rückwärts gebogen, zuweilen auch durch einen fleischigen umlegenden Fleischwulst zur Seite geschoben, geht aus der Spitze der Frucht fast heraus, ist mit starken Warzenhäutchen bekleidet u. häufig auch mit Knöspchen besetzt. —

Schale: fein, glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, bei früherem Pflücken grüngelb, selten mit etwas bräunlichem Röthe; später angenommen. Die feinen Punkte sind zahlreich. Rost ist nicht häufig u. fehlt oft ganz; Geruch nicht auffällig stark. —

Fleisch: gelblich, etwas fein körnig, doch beim Genusse sich auflösend in warmen Jahren ziemlich schmelzend, in kühleren meist auch halbschmelzend, von süßem fast süßweinigem, in guten Jahren etwas muskirtem Geschmacke. —

Kernhaus: hat etwas hohle Achse, Kammern mäßig weit. Die Kerne schwarz, spitz u. vollkommen. Die Kelchhöhle kurz. —

Reife u. Nutzung: Pflückzeit in warmen Jahren Mitte August in kühleren 8–12 Tage später. Eine gute Tafel u. Haushaltsfrucht, gibt guten Honig. —

Baum: wächst rasch u. gesund, macht eine schöne, mittelmäßig verzweigte kugelartige Krone u. trägt früh u. gern. — Setzt die Triebe in mittelstarken Winkeln an. — Sommertriebe wenig gekniet, ziemlich steif, lederngelb zu Olive, sehr wenig punktirt. — Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, ziemlich glänzend und eiförmig, ungezahnt. — Blatt der Fruchtaugen eiförmig oft oval, nur an der Spitze gekerbt gezahnt. Afterblättchen klein meist fehlend. Augen stark bauchig, konisch, abstehend; Träger ziemlich flach. —

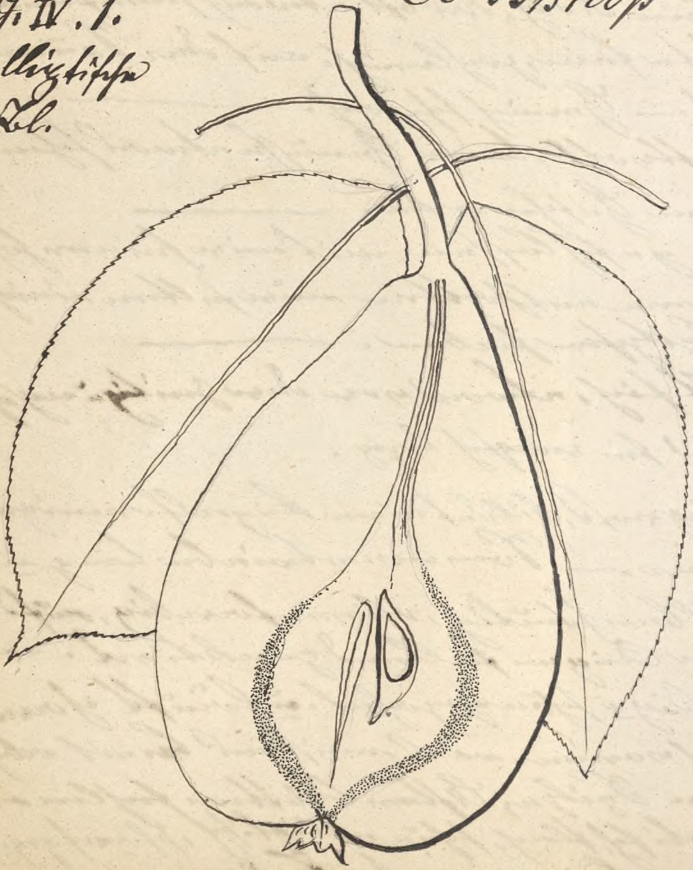
http://rcin.org.pl

K I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord. 2.6. Mürbfleischige.

No 350. Lange gelbe Bischofsbirne. ††. August. 14 Tage

De Bishop Peer.

D: IV. 3.1.
J: IV. 1.
elliptische Bl.



Gestalt: birnförmig, zur Kegelform neigend, der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den er sich flach rund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung kegelförmig ab u. endigt mit wenig abgestumpfter oft fast in den Stiel auslaufender Spitze. — Gute Früchte 2 bis 2½" breit u. 3 – 3¾ hoch. —

Kelch: stark, hornartig, weit offen, liegt flach vertieft u. steht über der Kelchwölbung hervor, welche häufig schief steht, indem eine Seite der Frucht sich gerne stärker erhebt, als die andere. Auch über die Frucht hinlaufen oft unregelmäßige Erhabenheiten welche die Rundung verschieben u. so ist auch die Stielspitze der Frucht gerne etwas schief gebogen. —

Stiel: stark, holzig, an der Basis oft etwas fleischig, 1" bis 2" lang, steht auf dem Spitzenrain angesteckt, mit Fleischfalten u. oft kleinen Beulen umgeben. —

Schale: ziemlich stark, glatt, schön gelblichgrün, überzeitig hellgelb. Die stark besonnten Früchte haben einen Anflug von blassem Roth, das oft etwas streifenartig ist; allerwärts ... Punkte fein, zahlreich; auf der Sonnenseite weißgrau, an der Schattenseite grünlich. — Geruch schwach. ——

Fleisch: mat gelblichweiß, locker nicht sehr saftvoll, beim Genusse etwas schäumig, von angenehmem, süßem, weinartigem Geschmacke. ——

Kernhaus: sitzt merklich nach dem Kelche hin, geschlossen, mit ... Achse. Die engen, oft selbst fehlenden Kammern enthalten nur selten einige vollkommene Kerne, die auch am ... Spitzchen haben. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende August u. hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, fast 14 Tage; zu spät gebrochen wird sie mehlig teig.

Baum: wächst rasch, ist gesund u. wird ziemlich groß, bildet einen kugelförmigen Baum u. ist jährlich u. außerordentlich fruchtbar. — Sommertriebe lang u. stark, nach oben wollig, nach unten etwas silberhäutig, olivenfarbig, auf der Sonnenseite trüb braunroth, zahlreich u. in die Augen fallend punktirt. —

Blatt mittelgroß, sehr glänzend, ungleichmäßig u. schön gezahnt u. läuft schmal keilförmig zugespitzt nach dem Stiel aus, als nach vorne, wo es meistens breit abgerundet ist, mit einer oft kurzen ausgebreiteten Spitze; Afterblättchen fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen größer, flach, schön elliptisch, flach, schön elliptisch, scharf gezahnt. Augen kegelförmig, fast anliegend, auf wulstigen sehr gerippten Trägern.

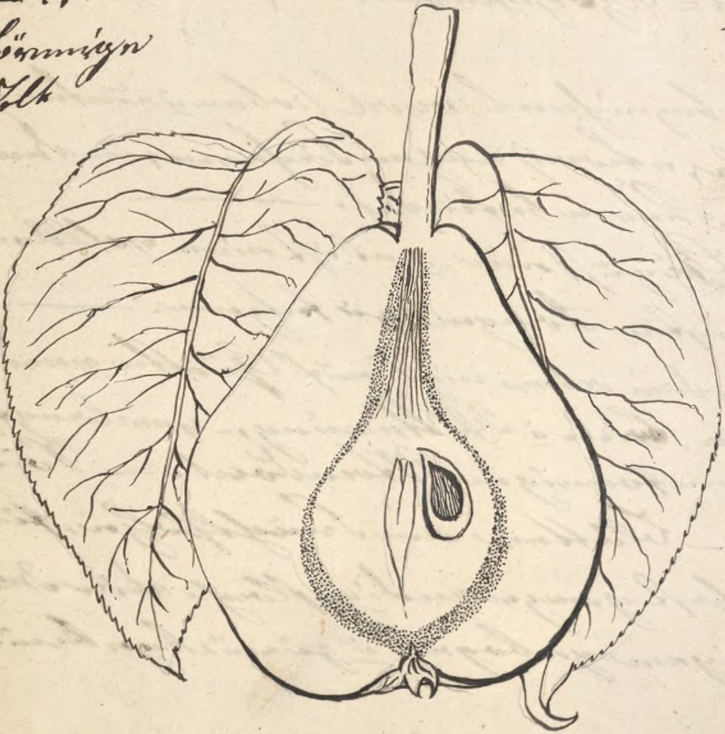
K. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord. 1. a. zartfleischige.

No. 351. Muskirte=Sommer=Gute Christenbirne ** August.

D: III. 2. 1. La Bon Chretien d'été musque [: alte französische Frucht :]

J: III. 1.

eiförmige Zlt



Gestalt: Die Form u. Größe einer vollkommenen Frucht zeigt die Abbildung; $2\frac{1}{2}$" breit $2\frac{3}{4}$" hoch, gewöhnlichen aber um ¼" kleiner. —

Kelch: sitzt in einer ziemlich starken, meist ebenen Vertiefung, ist trocken kurzblättrig, grünlich u. röthlich von Farbe und offen. —

Stiel: halbgrün, halb braun, nach oben etwas verdickt, mit Knospen u. hellbraunen Punkten versehen, steht in einer kleinen, manchmal etwas beuligen Vertiefung. —

Schale: ziemlich stark, glatt, abgerieben schön glänzend, gelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth verwaschen. Die Gel=

Schalen bemerkt man zuweilen: feine, grüne, im Rothen gelbe Punkte
von Dolch u. am Stiel auch Rostflecken. —
Fleisch: weiß, um das Kernhaus [illegible] körnig, brüchig, doch schmel-
zend u. von sehr süßem, stark [illegible], mit [illegible] Geschmack
und [illegible] besser als die gewöhnliche Sommer-Apothekerbirne, oder [illegible]
[illegible] Zuckermandelbirne. —
Kernhaus: stark durch kleine Körnchen begrenzt, oval [illegible] u. unten gleich
abgerundet; mit starker Achsenhöhle, etwas [illegible] Fächern, in denen
sich gewöhnlich nur ein schwarzbrauner Kern befindet. —
Reife u. Nutzung: tritt gewöhnlich Ende Augusts ein u. ist eine vollkomme-
ne Frucht gewiß unter das Tafelobst [illegible] zu setzen. —
Baum: wird nicht groß, ist sehr tragbar, darf aber nicht auf Quitten vere-
delt werden; ist empfindlich auf [illegible] Boden u. Witterung, verlangt die
länglich feuchten, kräftigen Boden u. einen sonnigen Standort. — Sommer-
zweige braungelb u. [illegible] braun. — Blätter am Fruchtholze, sind
oval oder oval-elliptisch, zugespitzt, fast ganzrandig, flach: die der
Sommerzweige oval, mehr oder weniger gebogen u. zurückgekrümmt
gezahnt glatt. —

K II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2, b. Mürbfleischige.

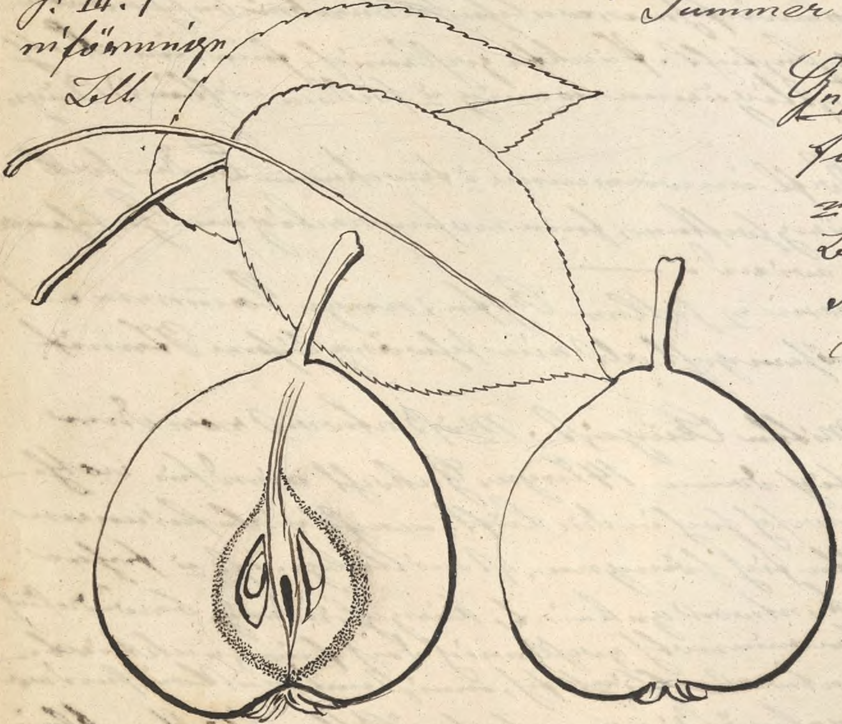
No. 352. Grosse muskirte Zwiebelbirne. *†† Mitte August. 1847

:alte Frucht:

D: II. 2. a. Gros Oignonnet musqué. (Knoop III. 1 fig.)

J: III. 1 Summer Archduke; Syn: Amiré roux. —

eiförmige Zell.



Gestalt: — mittelgrosse, fast kleine, kreiselförmig, oft zugerundet, ungefähr 2" breit u. hoch, oft ein wenig breiter als hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte u. wölbt die Frucht sich um den Kelch flachrund; Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen, häufig mit flach erhabenen Linien ab u. bildet einen kurzen Kreiselspitze. Manche sind auch stärker am Stiele abgestumpft u. etwas flach gedrückt. —

Kelch: weit offen, sternartig, langt mit den Ausschnitten, soweit sie nicht verschrumpelt sind, rückwärts gebogen etwas sternförmig auf u. sitzt in ganz seichter Einsenkung oder fast oben auf; öfters mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben. —

http://rcin.org.pl

Stiel: ziemlich stark, mit Erhabenheitchen überzogen, sitzt wie eingesteckt oder in einer kleinen Grube, öfters auch mit kleinen flachen Beulen umgeben, die ihn aber nie bedeutend zur Seite biegen. 1/2 bis 1" lang.

Schale: etwas stark, abgerieben sehr glänzend; Grundfarbe matt hellgrün, in der Reife grünlich hellgelb, zuletzt wirklich gelb. Bei mehr besonnten Früchten ist mehr als die Hälfte der ganzen Oberfläche, besonders um die Kelchwölbung herum mit einem niedrigen Blutroth verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anfluge besteht. Punkte zahlreich, fein, im Roth am meisten sichtbar. Anflüge von Rost u. Rostfiguren wenig u. fehlen meistens ganz, Geruch fein muskirt.

Fleisch: weißlich, etwas grobkörnig, voll Saft, in warmem u. trockenem Boden sehr schmelzend, von angenehmem, süßem, gewürzhaftem, fein weinartigem Geschmacke, der durch eine feine Säure gehoben wird.

Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur Spuren einer hohlen Achse; enge Kammern mit vollen kleinen schwarzbraunen Kernen. Kelchröhre geht als eine schwänzliche Spitze bis auf das Kernhaus herab.

Reife u. Nutzung: zeitigt Anfangs u. Mitte August. Muß etwas vor der Baumreife gebrochen werden u. hält sich dann 14 Tage. Gekocht wird sie roth.

Baum: gesund, geht mit den Hauptästen mehr hoch in die Luft, macht viele feinen Nebenäste, die durch die Schwere der Früchte sich hängen, ist mittelgroß u. sehr fruchtbar. — Sommertriebe nicht stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, bräunlich lederfarben, stark besonnt braunröthlich braunroth, zahlreich doch fein punktirt. Blatt, stark glänzend, eiförmig, am Stiele etwas elliptisch, mit fein auslaufender Spitze, etwas rinnenförmig, flach u. ungleichmäßig gezahnt. — Afterblätter klein fadenförmig. Blätter der Fruchtaugen eiförmig zu elliptisch neigend. Augen aber breit, spitz stehend u. abstehend, sitzen auf vorstehenden, ziemlich stark geraden Trägern. —

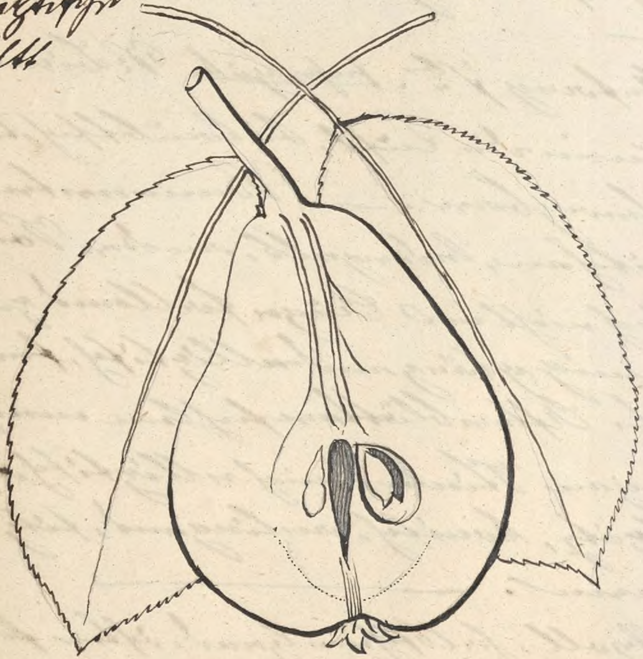
K. I. Längliche Sommer=Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 353. Zartschaligebirne. *†† Mitte oft Ende August. 14 Tage

D: I. 2. (3) 1. Poire sans peau d'été. (: alte Frucht :)

J: IV. 1

elliptische Blatt



Gestalt: gehört zu den Rousseleten u. ist meistens ziemlich abgestumpft kegelförmig, oft jedoch am Kelche so gerundet, daß sie nicht mehr aufstehen kann. 2" breit u. 2½" hoch, doch öfters auch um ¼" kleiner. Der Bauch sitzt merklich nach dem Kelche hin, um den sie sich bald flachrund, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen u. endigt mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze. Bauch schön rund u. eben. —

Kelch: lang u. scharf gespitzt, meistens graugrün welk u. dann sternförmig offen, sitzt der Frucht gleich u. kaum merklich vertieft —

Stiel: dünn, holzig, 1" lang, sitzt in kleiner Grube mit Beulen umgeben u. wie eingesteckt

Schale: sehr zart, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, in der Reife schön gelb —

Freihängende Früchte haben bisweilen auch wohl ein etwas geflammten Anflug von in der Reife [illegible] Röthe, die bei den meisten Früchten nur in rothen Pünktchen, um die Punkte besteht u. beschatteten fehlt. Punkte in der rothen Anflügen gelblich hellgrau, in der Grundfarbe oft grün u. umringelt. Geruch stark mit Reif. Rostanflüge nicht häufig oft fehlend. Δ ——

Kernhaus: geschlossen; die geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten kleine, eiförmige, schwarze Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende August oft Anfang Sbr. sehr gute T: Birne

Baum: wächst sehr lebhaft u. gesund, geht schön in die Luft, belaubt sich stark setzt viel kurzes Fruchtholz an u. ist ziemlich tragbar. — Sommertriebe lang, nicht stark, ohne Wolle u. Silberhäutchen, bedornt, an der Sonnenseite meist röthlich überlaufen, gestrichelt, doch nicht mit Augen sehr stark punktirt. — Blatt mittelgross, eiförmig, glänzend elliptisch, fein u. spitzgezähnter als auf der Abbildung gezeichnet. Afterblätter fehlen meist. — Blatt der Fruchtaugen gross mit recht langen Stiele, auch elliptisch, oft mehr lang-oval. — Augen gross, spitz, konisch, anliegend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden Trägern. ——

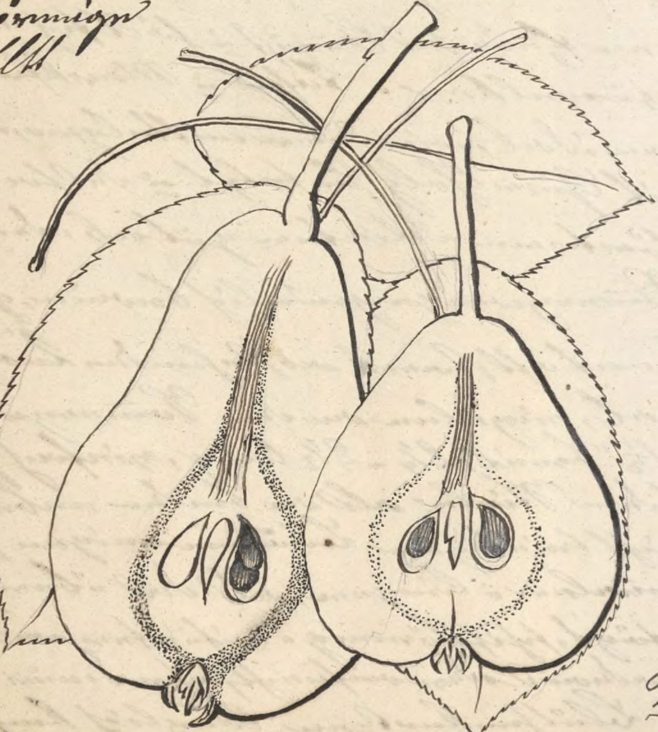
Δ Fleisch: weiß, bei nicht zu später Brechen saftvoll, schmelzend, öfter fast etwas abknackend. Geschmack sehr angenehm süß, stark zimmtartig

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N.o 354. Kleine lange Sommer-Muskateller. *++. August.

Muscat a longue queue d'été.

D: II. 3. 1.
J: III (IV) 2.
eiförmige
Lltt



Gestalt: birnförmig länglich-kegelförmig nach dem Kelche zugerundet u. bildet oben eine Fläche, auf welcher die Frucht gut aufstehen kann, nach dem Stiele hin läuft sie ohne Einbiegung in eine konische abgestumpfte Spitze zu. 1¾" breit u. 2¼–2½" hoch.

Kelch: klein braun, stark u. spitzblättrig, aufrecht offen, flach oder auch etwas eingesenkt stehend, zuweilen mit Beulchen umgeben.

Stiel: stark, selten über 1" lang braungelb holzig, oft nach der Birne zu etwas fleischig, oft mit Knöspchen besetzt, oben auf oder neben einem Höcker steht.

Schale: dünn, glatt hellgrün, zur Zeitigung hellgelb mit einzelnen feinen, grünen in der Reife bräunlichen, an der Sonnenseite beson-

verwäscht mit etwas bräunlicherer, später mehr orangenfarbigerer, zum Theil schön leb=
hafteren Röthe besetzt u. um den Kelch auch etwas berostet; oft fehlt die Röthe ganz.
Fleisch: mattweiß, fein, saftvoll, weichend, zuletzt halbschmelzend, von angeneh=
men, stark muskatellerartigem [zuckern] Geschmack; auch welkt die Frucht nicht leicht —
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern geräumig, mit ganz
schwarzen, sonst in der Reife oft kleinen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.
Reife u. Nutzung: reift um die Mitte bis gegen Ende des August u. hält sich etwas
früher gebrochen 14 Tage bis 3 Wochen ohne zu welken. Tafel u. Marktfrucht.
Baum: wächst in der Jugend stark u. schön pyramidal, wird nur mittelgroß, breit=
=et seine Äste gern weit aus, doch sind sie dicht mit Fruchtholz besetzt u. die Krone
stark belaubt; ist sehr fruchtbar, hält auch härtere Winter gut aus; daher
zur Anpflanzung sehr zu empfehlen. — Sommerzweige gewöhnlich braun, gegen
oben röthlich braun, fein weißgelb punktiert, mit oft stark abstehenden Augen. —
Blätter an jugendlichen Bäumen zwar oft oval, ungleich an den Sommerzweigen
erscheinend, länger oder kürzer zugespitzt, 1½" breit, 2¼ – 2½ lang, einfach ge=
zahnt, auch sind sie elliptisch, abnehmend nach dem Stiele als an beiden Enden der
Frucht gezeichneten Blättern, u. an älteren nicht treibigen Bäumen neigen sie
stark zu lanzettförmig, sind meist auch schmaler u. länger, als das übrige
gezeichnete Blatt; sind glatt, fein = etwas [illegible], schiffförmig u. mitunter wellen=
förmig, in gleicher Richtung mit dem Stiele geradaus oder aufrechtstehend; nur ge=
gen die Spitze hin, hie u. da etwas gekrümmt. — Blüthenknospen länglich kegel=
förmig, hellere oder dunklere braun, etwas silberhäutig. ——
Bemerk: trägt auf dem Quitte gut fort u. giebt schöne Pyramiden. —

http://rcin.org.pl

K I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord. 2. b. Mürbfleischige.

N.o 355. ~~L~~…rothe Zuckerbirne. ++ gegen Ende August.

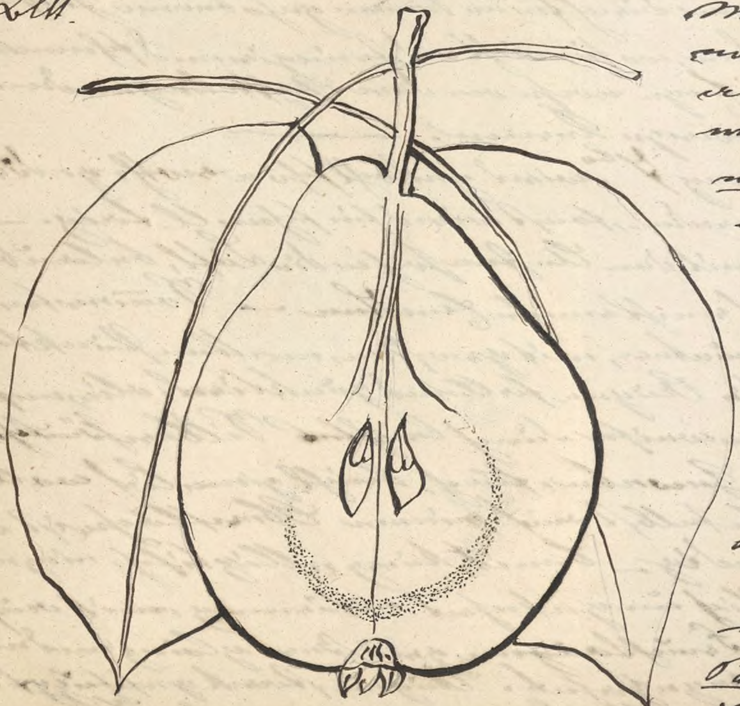
Hamburger Rothbirne, Hengelbirne

D: IV. 3. a.

J: IV. 1.

elliptische

Ltt



Gestalt: dickbauchig=birnförmig, oft zur Eiform neigend, 2½" breit, 3" lang. Bauch ziemlich in der Mitte u nimmt etwas mehr nach dem Kelche hin, nach welchem hin mit flachen erhobenen Linien abnimmt, u sich etwas abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mit schönen Einbiegungen, stumpf~~…~~ u bildet eine kurze abgestumpfte Kegelspitze, deren eine Seite sich oft höher erhebt. —

Kelch: meist offen, hartschalig, steht mit feinen etwas wolligen Spitzen in die Höhe u sitzt in flachen, durch einige Falten u flache Beulen umgebener Vertiefung. Auch über die Frucht kann man flache Erhabenheiten verfolgen, die ungleich sich vordrängen u die Rundung verändern. —

Stiel: holzig, gerade u sanft gebogen, 1-1½" lang, sitzt mehr wenig gewelkt u häufig etwas unterhalb der höchsten Spitze der Frucht.

Schale: ziemlich dick, glatter u fein rauh, von Farbe gelblich grün, in der vollen Zeitigung

http://rcin.org.pl

matt hellgelb. Bei besonnten Früchten ist die ganze Sonnenseite u. oft noch ein Theil der Schattenseite mit einem fast dunkelrothen, bräunlichen, im Karminroth freundlichen werdenden Röthe verwaschen, häufig mit deutlichen Spuren von Streifen; durch aufliegende wird die Röthe ziemlich abgeschnitten. Punkte fein, zahlreich, erscheinen in der Grundfarbe grün umrändelt, in der Röthe als weißliche gelbe Stippchen. Rostanflüge finden sich nach Witterung u. Boden bald wenig, bald mehr. — Geruch merklich. ——

Fleisch: etwas gelblich weiß, bei reifen Früchten halbschmelzend u. feinkörnig, saftreich, in passendem Boden von gezuckertem durch feine Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen u. finden sich in Bodenarten, wo sie nicht ausgereift(?) schmeckt, um das Kernhaus einzelne steinige Körnchen. Kerne an den Stiele liegenden Kammern haben größtentheils taube, schwarze Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende August u. Anfang 7ber, wird geschätzt schön u. recht gut, vortrefflich. Muß noch ganz hart gebrochen werden, sonst wird sie schnell teig. ——

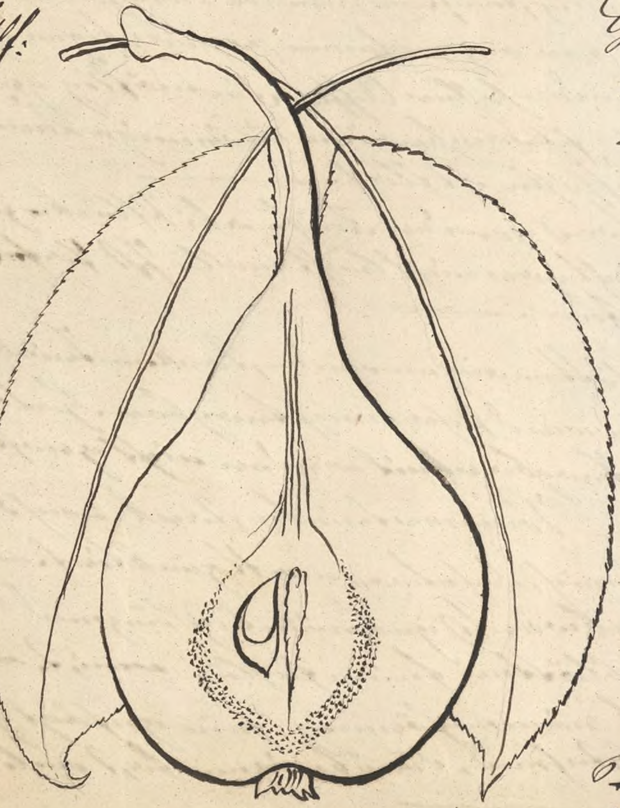
Baum: wächst stark, wird sehr groß u. alt, geht mit den Ästen hoch in die Luft, belaubt sich gut, macht weniger krummes Holz u. liefert auch feine Früchte — Sommertriebe stark, steif, wenig gekniet, ziemlich wollig, dunkelbraun, mit großen, matten Punkten gezeichnet, wo die Wolle fehlt, stark in die Augen fallend zackig, olivenfarbig, matt bräunlich überlaufen, stellenweise durch leichtes Silberhäutchen etwas grau. — Blatt nicht groß, stark u. gezähnt, flach, breit, ziemlich wollig, zeigt im Herbste noch Spuren v. Wolle selbst auf seiner Oberfläche, ist dunkel mattglänzend fast u. wirklich ganzrandig — breit, kurz elliptisch, ungleich gezähnt, ziemlich eingezogen u. häufig breit u. endlich unregelmäßig, mit aufgesetztem, ganz kleinem Spitzchen. Blatt der Fruchtaugen größer, glänzender, langstielig, schön breit elliptisch, fast flach umgekehrt. Augen stark gestützt, die Triebe anliegend kegelförmig, abstehend, sitzen auf flachen wenig gerippten Trägern.

K. I. Längliche Sommer Tafelbirnen. Ordn: I. b. zartfleischige.

No 356. Angeline. **+ Mitte oder Ende August.

D: I. 3. a
J: VI. 1.
langettf:
Lttr.

(: wahrscheinlich von van Mons erzogen :)



Gestalt: birnförmig, wenige nähern sich der Eiform; 1¾ bis 2" breit (: auf Hochstamm :) u. stark 2½–3" hoch. Der oft stark erhobene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich kugelförmig zurundet, u. nur in einzelnen Exemplaren so flach zurundet, daß sie auch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung u. schöne, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, sehr wenig vertieft und gar nicht gesenkt, hart, mit den Ausschnitten sternförmig auf, die aber häufig verstümmelt sind oder gänzlich fehlen, so daß der Kelch dann hornartig erscheint u. nur einen etwas über die Frucht hervorstehenden Ring bildet.

Stiel: 2–2¼" holzig, stark gekrümmt, selten gerade, ..., Fortsetzung der Spitze auf die Seite gebogen, häu-

sich kurzzig, sitzt einzeln wie eingesteckt, allermeistens geht die Spitze der Fruchtfläche über.
Schale: fein, vom Baum matt hellgrün, in voller Reife hellgelb. Stark besonnte zeigen eine
bräunliche, verwaschene, oft etwas streifige, im Liegen freundlicher werdende rothe Backe.
Die meisten Früchte sind ohne Röthe. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge, zerstreute[?] Rostan-
flüge häufen sich seltener stärker ~~[illegible]~~ an. —
Fleisch: mattweiß, sehr fein, selbst in nassen Jahren völlig steinfrei, um das Kernhaus nur we-
nig u. fein körnig, überfließend von Saft, schmelzend, von angenehmem, weinartigem Geschmack.
Kernhaus: geschlossen, mit einer flachen, unbedeutenden hohlen Achse. Die mäßig großen,
einzeln stehenden Kammern enthalten nicht viele, schwarzbraune eiförmige Kerne die
auch am Kopfe ein Spitzchen haben. — Die Kelchhöhle ist flach. —
Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende August, muß etwas vor der Reife ab; Pflückzeit nach
den Jahren, vom 15ten bis 25ten August, u. wird die Frucht [illegible]. Ist Tafelfrucht,
vorzüglich, möchte aber auch guten Wein geben. —
Baum: wächst rasch, zeichnet sich durch häufige Blättchenaugen an den starken Trieben aus,
aus denen bald viel kurzes Fruchtholz sich bildet u. wird sehr reich tragbar. Hat etwas
lichtzweigichte Kronen. Bei frühem u. reichem Tragbarwerden wird er nicht groß und
kommt im leichten wie schweren Boden gut fort. — Sommertriebe stark, nach oben
etwas abnehmend, olivengrün, ziemlich zahlreich, doch etwas matt punktirt. — Blatt
schmal, rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, glänzend lanzett-
lich, meist schmal, fein u. frisch gezahnt. Afterblättchen fein, fehlen meist. — Blatt
der Fruchtaugen gleichfalls lanzettlich, stark rinnenförmig, fein gesägt gezahnt.
Augen, soweit sie Blättchenaugen sind, stark abstehend, die übrigen fast anliegend
auf mäßig vorstehenden Trägern. —

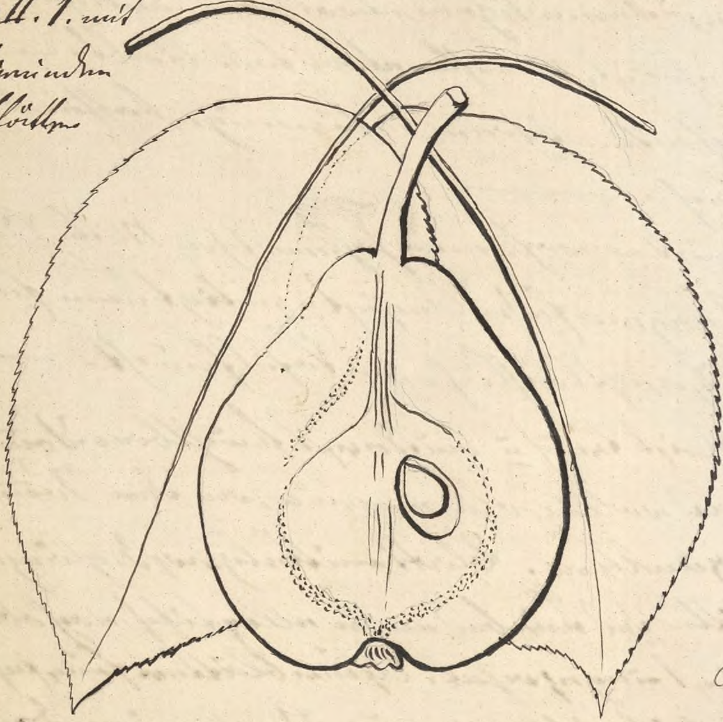
K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen Ord: I. a (b.) Zartfleischige.

No. 357. **Diels Augustbirne** [illegible] ** Mitte oft Ende August.

D: I; 3, a

J: II. 1. mit kleinen Blättern

Poire d'Aout.



Gestalt: neigt zum Eiförmigen, 2" breit u 2½" hoch, der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft abrundet; nach dem Stiel macht sie abgerundet mit stumpfer Spitze.

Kelch: klein, meistens halboffen, meist ungestaltet, steht in flacher, oft etwas [illegible] Einsenkung. Unregelmäßige Früchte sind schön geformt und gut gewürdigt.

Stiel: 1½" lang, am feinen Ende etwas fleischig, ist mehr sanft gebogen u. [illegible] die Spitze mitunter etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein glatt, am Baume mattgrün, in der Zeitigung matt blaßgelb u. [illegible] Röthe fehlt meist ganz u. nur zuweilen zeigen Früchte etwas

werden, streifenartige Röthe. Punkte fein, sehr zahlreich, fein grün umflossen. Rost-
flüge u. Rostfiguren finden sich selten u. besonders nur um die Kelchseite. ——
Geruch fein und angenehm. ——

Fleisch: gelblichweiß, etwas fein körnig, saftreich, in warmen Jahren ganz schmelzend, in käl-
teren mehr als halbschmelzend, von angenehmem, zuckerartigen, etwas zimmtartigen Ge-
schmacke, der in wärmeren Jahren sehr angenehm ist, in kühleren etwas fade bleibt. ——

Kernhaus: geschlossen; die weiten Kammern enthalten schöne, eiförmige, kaffeebrau-
ne Kerne. — Die Kelchhöhle ist sehr flach. ——

Reife u. Nutzung: zeitig gegen Mitte August, muß in warmen Jahren schon Mitte Au-
gust gebrochen werden, in kühleren jedoch erst gegen Ende August u. zeitigt dann Ende
Aug: u. in der ersten 7ber Woche u. hält sich 14 Tage. Hauptsächlich eine Tafelfrucht. ——

Baum: wächst rasch, gesund u. schön pyramidal, ist frech u. äußerst fruchtbar. Sommer-
triebe sind mäßig gekniet, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, an der Sonnen-
seite röthlich überlaufen, nur wenig u. fein punktirt. Blatt mittelgroß, glänzend,
unten am Triebe langeiförmig, in der Mitte der Triebe mehr elliptisch, nach oben
rund eiförmig, tief u. fein gezahnt, oft fast ungezahnt. Afterblätter fein, fehlen
meist. — Blätter der Fruchtaugen sind lang u. spitzeiförmig, zum Theil rinnenförmig, un-
regelmäßig fein gezahnt. Augen kegelförmig, anliegend, oben an der Spitze wenig etwas abstehend,
sitzen auf kleinen, spitzen Trägern. ——

Nº 358. Krafts Sommerbergamotte. Bergamotte Kraft d'été.

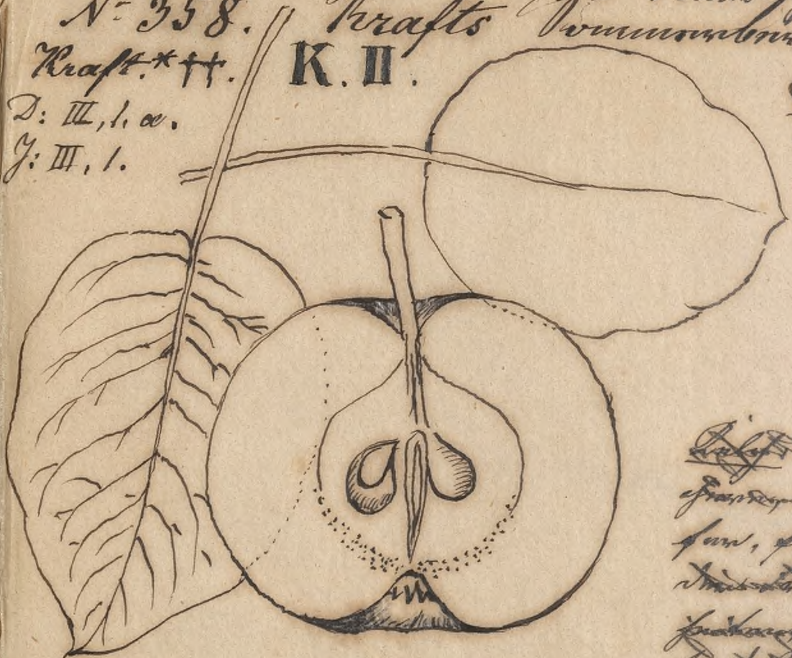
Kraft's Sommer-Zapfelbirne Bd. 2.6. Mürbfleischig

Kraft. * ††.

K. II.

D: III, 1. a.

J: III, 1.



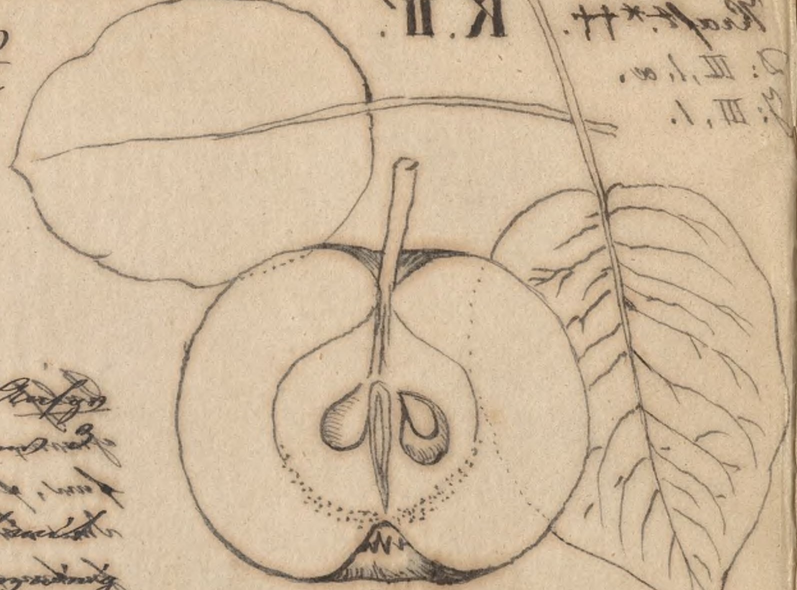
~~Gestalt: [illegible] Diels [illegible] ... stark 2" breit, 2 1/4" hoch [illegible] ... Kugel-~~
gestalt zeigt. Der Bauch ist ziemlich ~~in der Mitte~~, wölbt ~~sich [illegible]~~ ~~[illegible]~~, als
nach dem Kelche.

~~Kelch: offen, [illegible] Ausschnitten [illegible] ziemlich tiefen, fast schüsselartigen, ebenen Einsenkung. [illegible]~~

~~Stiel: [illegible] 1/2" lang [illegible] ziemlich [illegible], mit etwas [illegible]~~

~~Schale: [illegible]~~

Fleisch: ist gelblich, fein, um das Kernhaus
mit wenig körnig, abknackend, schmelzend
zergehend, sehr weinartigem zuckersüß schmek-
kend, mit oft etwas scharf herbsäuerlichem
Beimischung.
Kernhaus: geschlossen, die kleinen Kam-
mern enthalten schwarze, häufig auch voll-
kommene Kerne.

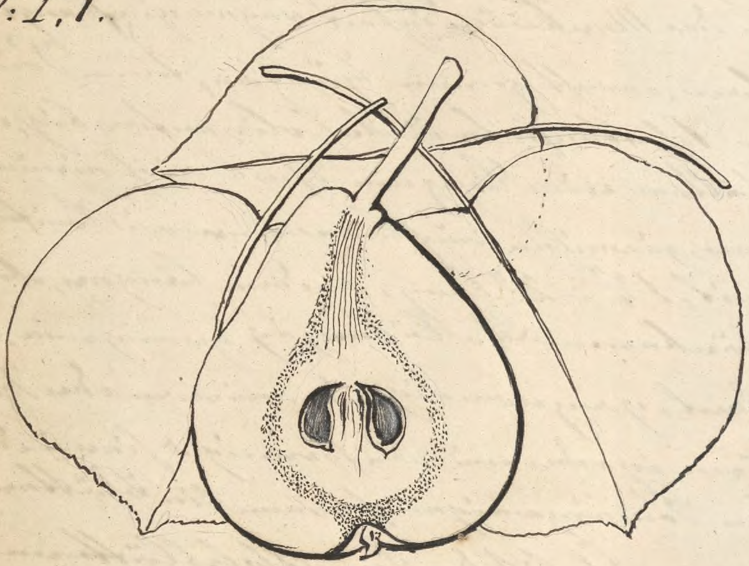


Reife: zeitigt Anfang oder Mitte August, oft Anfangs
7ber und hält sich gut, so dass man sie wenigstens 3
Wochen lang genießen kann.
Baum: wächst lebhaft u. setzt pyramidalisch geformt
die Astaufsätze in die Höhe, bildet eine gewölbte
breite Krone mit vielem kurzem Fruchtholze u. ist sehr
fruchtbar. Er ist an den stark wolligen Trieben u. wolligen Blättern kenntlich.
Sommerzweige: nur wenig stufig, an der Sonnenseite etwas bräunlich lederartig gelb gegen olivengrün
farbig, nur fein u. nicht häufig punktirt. Blatt: etwas klein, in der Mitte des Triebs ziemlich
rundlich eiförmig mit langer aufgesetzter Spitze u. ausgebreitet gekrümmt, am Rande ganz fein
u. seicht gezahnt. Afterblätter klein. Blatt der Fruchtaugen mit ganz langer Spitze
lanzettförmig ausgezackt am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, oder ge-
rundet. Augen: kegelförmig, breitbasig gespitzt, stehen auf etwas erhabenen wulstigen
meist stark geriefelten Augenträgern, an denen die Mittelrippe sich stark herablauft.

x×) treibt im Frühling stark wollig aus, behält auch später viele Reste von Wolle u. ein düsteres Aussehen.

K. VIII. Rundliche Sommer=Wirthschaftsbirne. Ord 1. a (b) Hart=
(VIII) No 359. Sommer=Blutbirne. † August. 7bre fleischige.
Sanguinole d'été., Grenade, Bloed-Peer (: Knoop:)

D: III, 2. 1.
J: I, 1.



Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig kurz abgestumpft spitz; um den Kelch glatt abgerundet. Sie baut sich bald länger bald kürzer, oft fast rundlich und auch eine kleine Einbiegung nach dem Stiele zu u. ist überhaupt in Form u. Größe sehr veränderlich. ——

Kelch: groß u. breitblättrig, oft halbhalbs offen in weiter flacher, ebener Einsenkung, obgleich die Abrundung der Frucht zuweilen ungleich ist u. um den Kelch öfters seitwärts geschoben steht. —

Stiel: mäßig stark, 1" lang, grüngelb, nach dem Ende hin berostet, häufig warzig, sitzt oben auf schwach vertieft, oder neben einem Höckerchen, der ihn schief drückt. ——

Schale: glatt blaßgrün, später mehr gelblich, an der S.S. oft stark carmingeröthet u. an dem Kelch fein weißlich, auf der übrigen Schale gelbbräunlich punktirt, auch häu=

sich leicht u. dann berostet, wodurch das Roth getrübt wird. ——

Fleisch: rosenroth, und Sonnenseite u. auch sonst stellenweise carmoisinroth, abknackend oder rauschend, von noch angenehmem, fast reinem Zuckergeschmacke. ——

Reife u. Nutzung: reift um die Mitte 7ber; sie ist zwar noch zum Rohgenuß brauchbar, besser zum Kochen u. Trocknen, überhaupt nur der Merkwürdigkeit wegen gepflanzt. —

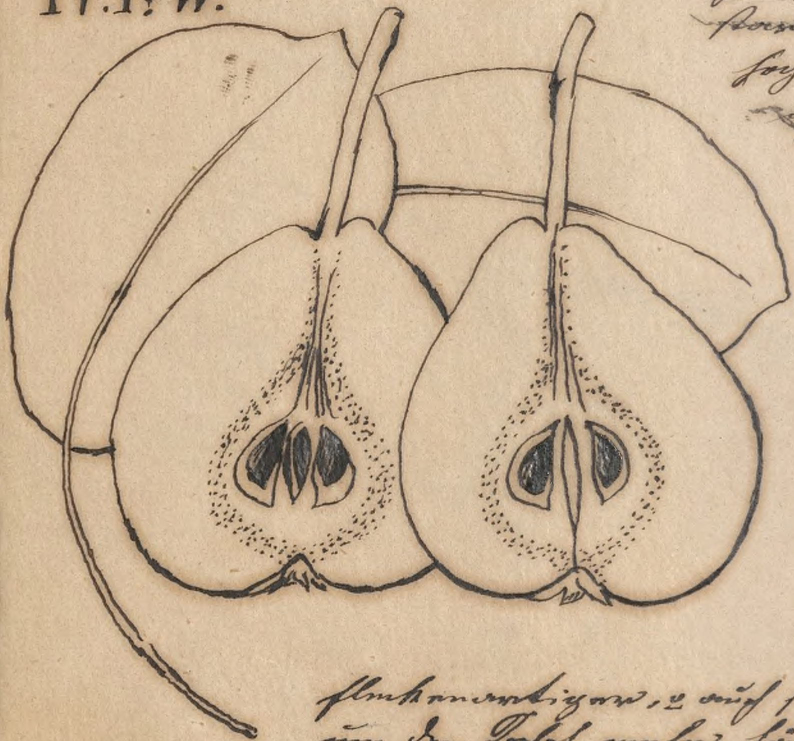
Baum: wächst sehr stark, wird groß u. fruchtbar, macht gerne Zwergäste. — Sommerzweige grün mit braun gemischt, auf der Schattenseite dunkel olivenfarbig, dabei wollig u. fein weißgrau punktirt. — Blätter ordentlich, zum Theil auch rund u. oval, meist herzförmig, mit meist kurzer, zuweilen auch längerer aufsitzender Spitze. Rundliche Blätter 2–2¼" breit, 1¾"–2" lang, andere länger, oben u. unten fein wollig, unterseits durch den stärkeren Wollüberzug graugrün, oberseits mattgrün, zum Theil röthlich geadert, ganzrandig oder nur an der Spitze zu unregelmäßig gezahnt, schwach schiffförmig oder muldenförmig u. fein u. der wellenförmig, steif u. lederartig. — An den Sommerzweigen scheinen die Blätter nach oben hin mehr oval oder rundlich zu sein ähnlich den Fruchtholzblättern groß, rund-herzförmig 3–3¾" breit u. ebenso lang, öfters sogar breiter als lang, wegen der darauf sitzenden Wolle düster von Farbe. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas ~~wollig~~ weißlich. ——

N: 360. K II. (: 3. Gewürzbirne. Myrapia - Salisburgensis.) Frucht länglich.

Liegel *++. Salzburger Birne, Lange Salzburger, Salzburger

Dochn: 75. D II, 2.1. J. III. 1. von Adlitz. (: Bayerische Sommer-Muskateller, Diel :)

IT.I! W.



~~Gestalt: mittelgroß, 2" breit 2¼–2½" hoch, um den Kelch stark abgeplattet, breit aufsitzend, nach dem Stiele zu hoch gewölbt und oben oft kugelförmig, meist stark abgestumpft.~~

~~Kelch: groß, langblättrig, offen, in einer oft tiefen Senkung, die häufig durch Beulen begrenzt ist, von welchen oft einzelne [illegible] über die Frucht fortsetzen, so daß [illegible] hervortritt.~~

~~Stiel: stark, [illegible] lang, holzig, gelbbraun,~~ oft knospig, steht schwach vertieft in ~~[illegible] durch einen [illegible] den Grund [illegible] gedrückt.~~

~~Schale: gelbgrün, später gelblich, [illegible] etwas [illegible], mit feinen grünlichen, später braunen Punkten [illegible]~~ fleckenartigen, auch stellenweise ~~[illegible]~~ um den Kelch mehr häufiger. Geruchlos.

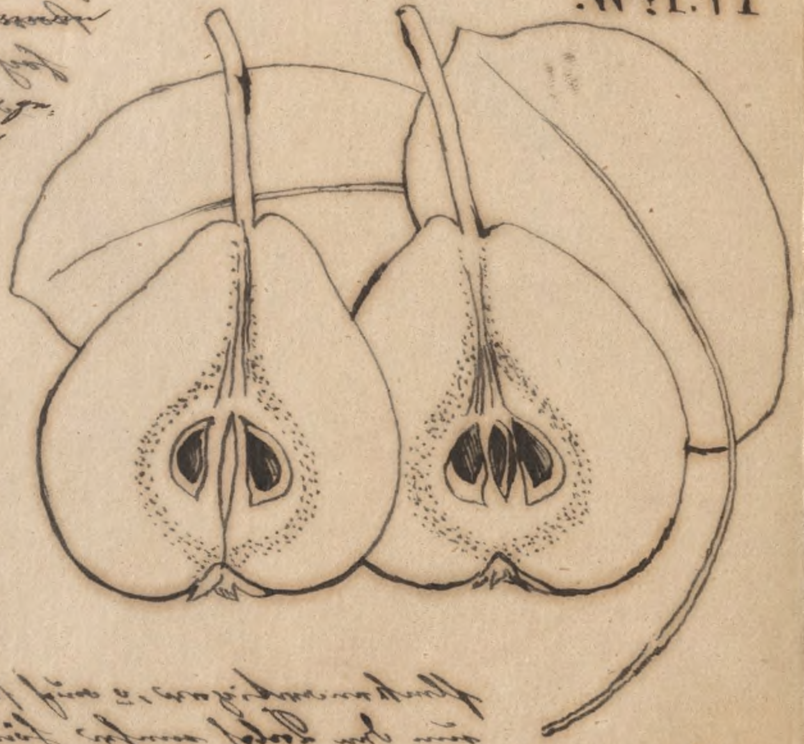
~~Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein [illegible] saftreich [illegible] süß [illegible]~~

Kernhaus: mit etwas stärkerem Körnchen umgeben, schwach hohl u. auch vollachsig, kleinfächerig, mit kleinen, schwarzbraunen, gut ausgebildeten Kernen die mit einem schwachen Höcker versehen sind.

Reife: meist Anfang 7br, in warmen Sommern gegen Ende August. [illegible] für [illegible] ist wegen der Güte der Frucht, [illegible] des Baumes [illegible] Klima allgemein zu empfehlen.

Baum: wächst lebhaft und [illegible] Aeste [illegible], gerichtet auf [illegible] der [illegible] Lage.

Blätter: oval, mit aufsteigender [illegible] Spitze (meist etwas zur Seite gebogen) 1 3/4 – 2 1/4" breit 2 1/4 bis 3" lang, einzelne rund, [illegible] längere gestielt auch elliptisch u. lanzettförmig, ganzrandig, glatt, der ganze Blattraum etwas wellig, [illegible] gewöhnlich dunkelgrün u. glänzend.



Blüthenknospen:

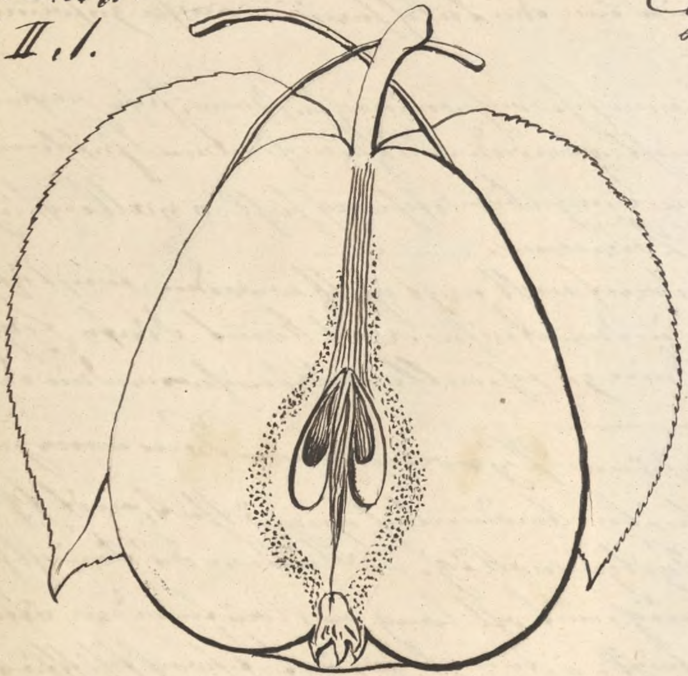
Tragknospen: mittelgroß, rothbraun, [illegible] ; Augen sehr spitz, fast stehend. Afterblättchen fadenförmig. —

http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No. 361. Conitzer Butterbirne **† Mitte August – 7ber.

D: I. 2. 1.
Js II. 1.



Gestalt: ergiebt sich aus der Nebenfigur, wonach die Frucht kegelförmig, an beiden Enden stark abgestumpft ist, auf dem Kelche gut aufstehend, auf einer Seite stets niedriger; sie baut sich jedoch auf einer Hälfte oft mittelbauchig, so daß sie zum Theil einmal entspricht u. wird in guten Jahren auch noch um 1/3 größer. —

Kelch: kurz u. spitzblättrig, graugrün, etwas wollig, geschlossen, in ziemlich tiefer, schüsselförmiger, doch ungleicher Einsenkung, weil sich Beulen in derselben erheben, welche flach, doch sehr bemerklich über die Wölbung, auch oft noch über den Bauch hinlaufen u. wodurch zuweilen eine vom Kelche bis zum Stiele sich fortsetzende einseitige Vertiefung entsteht. —

Stiel: ziemlich stark, bis 3/4" lang, grünbraun, steht in einer mit Beulen umgebenen Höhle, eine oder die andere dieser Beulen erhebt sich meist höher oft ziemlich hoch, so daß der Stiel seitwärts gedrückt wird u. die eine Hälfte der Frucht auch gegen den Stiel hin höher als die andere erscheint. —

http://rcin.org.pl

Schale: durch körnige Unterlegung etwas uneben, gelbgrün, später grüngelb, zuletzt fast citronengelb, mit starken gräulichen u. weißlichen grün umsäumten Punkten, u. an der Sonnenseite oft starker carminfarbener Röthe, die zuweilen marmorirt orangefarbener streifiger Anflug verziert u. worin viele grüngelbe Punkte gesternt sind. Auch mit etwas gelbgrauem Rostanfluge, der aber meist nur um den Kelch herum mehr zusammenhängend u. etwas fühlbar ~~ist~~ rauh wird. —

Fleisch: weiß ziemlich fein, sehr saftreich, butterhaft, von schwachweinigsüßem, sehr erfrischendem, meist angenehmen, wenn auch durch Gewürz nicht gerade ausgezeichnetem Geschmacke.

Kernhaus: mit etwas doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, schwachhohl u. vollachsig. Kammern klein, länglich, mit unvollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Reift Mitte 9ber; die Frucht darf nicht erst gelb werden, sonst ist sie meist schon passirt. Auch hält sie sich nicht lange in der Reife. Doch kommt diese Eigenschaft den meisten Sommerbirnen zu, u. es wird nie zu schnelles Teigwerden durch frühzeitiges Brechen zu verhindern sein. —

Baum: wird groß u. ist sehr fruchtbar; bildet schöne Pyramiden. Sommerzweige grün- oder bräunlichgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, mit feinen [illegible] oder gelblichen Punkten, an den Spitzen wollig. — Blätter des Fruchtholzes ziemlich groß, länglich eirund, meist herzförmig, mit oft lang auslaufender, öfters etwas spiralförmig gedrehter Spitze, fein spitz- u. stumpf gesägt, schwach schiffförmig u. sichelförmig, dunkelgrün u. glänzend. Blätter an den Sommerzweigen kleiner, mehr oval nach vorne am breitesten, mit aufgesetzter, oft scharfer Spitze, scharf gesägt, u. nach der Spitze des Triebes hin wollig, während die ausgewachsenen u. die Fruchtholzblätter glatt sind. — Blüthenknospen scheinen mehr rund als kegelförmig, stumpfspitz, schwarzbraun zu sein. —

http://rcin.org.pl

K. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

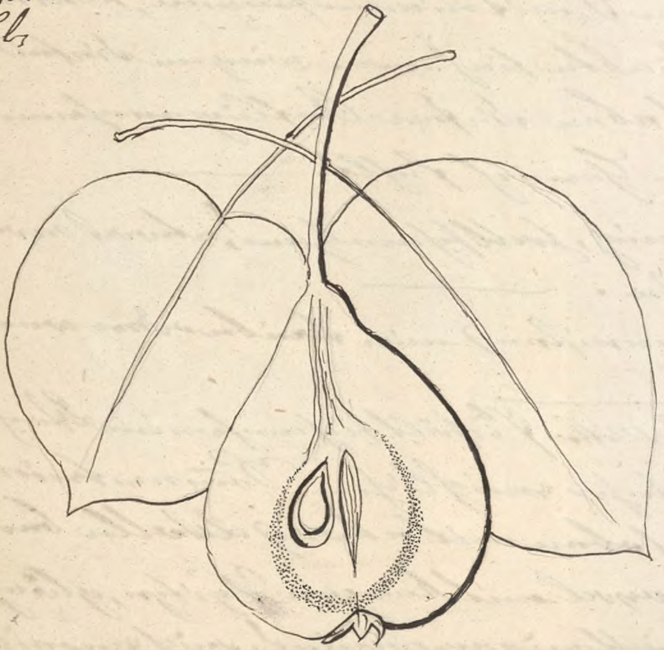
No. 362. Kleiner Zimmtrousselet. ††. Anfang bis Mitte 7ber.

D: II, 3. 1.

J: II. 1.

nimmt d. Lb.

Petit Rousselet musqué. gehört zu den ältesten Sorten



Gestalt: birnförmig, oft etwas spitz kegelförmig. Bauch stark nach dem Kelche hin, um den sie sich glatt rund wölbt. Nach dem Stiele macht sie ohne merkliche Einbiegungen eine kegelförmige, fast in den Stiel übergehende Spitze. 1½" breit u. 2" hoch.

Kelch: stark, hartschalig, ganz offen, sitzt bei größeren Früchten in geräumiger, flacher ebener Senkung, bei nach dem Kelche stärker abnehmenden kleineren fast oben auf.

Stiel: für die kleine Frucht stark, 1¼–2" lang.

Schale: fein rauh. Grundfarbe ein hellgrün und Gelb, welches erst bei der Lagerzeitigung ganz hellgelb wird, aber bei frei hängenden Früchten

ein wenig zu sehen ist, in dem ein feiner, zimmtfarbiger Rostüberzug über die ganze Schale verbreitet ist, ähnlich, wie bei der Volkmaser Birne u. an-dern, durch den die Grundfarbe nur durchscheint. Die Sonnenseite, oft 2/3 der ganzen Schale ist mit einem etwas trüben Blutroth, das nach dem Stiele oft etwas Streifiges annimmt, bedeckt, welches die Grundfarbe stel-lenweise noch durchschimmern läßt u. meistens mit einem feinen, kleinwarzigen Anfluge überlegt ist. Punkte finden sich nur wegen dieses kleinwarzigen Anfluges kaum, doch scheint aber dieser Anflug mehrmals deutlich als geflammte graue Punkte. — Geruch fehlt. ——

Fleisch: schwach gelblich weiß, saftvoll, körnig, halbschmelzend, etwas rau-schend von süßem, zimmtartigem Geschmacke. ——

Kernhaus: klein, Kammern flach, enthalten meistens nur treibende wenige kleine, schwarze, eiförmige Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Anfang 7br oft noch Mitte 7br u. hält sich einige Wochen.

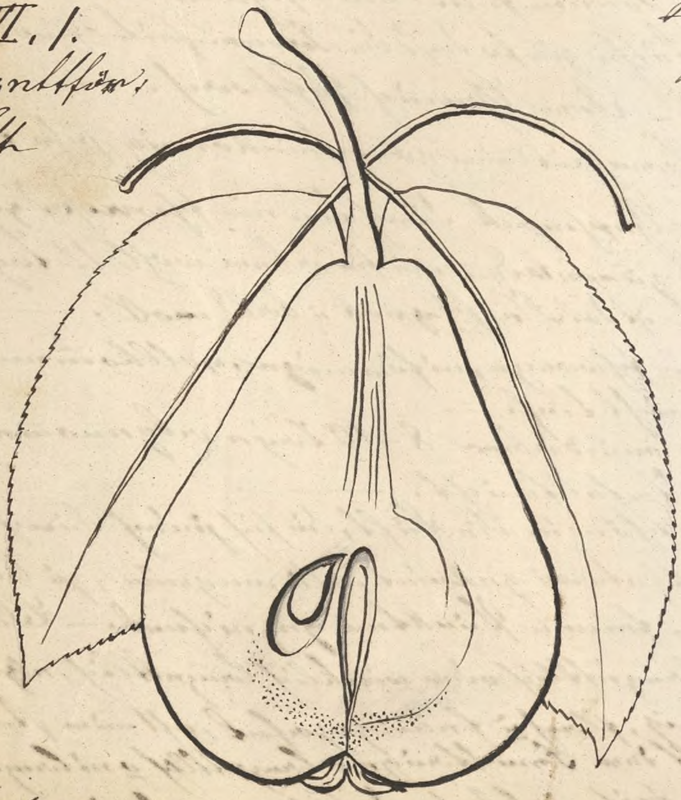
Baum: wird mittelmäßig groß u. trägt sehr reichlich. — Sommertriebe nicht stark, violettartig braun, nur nach oben mit etwas Wolle bedeckt punktirt u. fein gestreift. — Blatt klein, oval mit kurzer Spitze, glänzend ganz fein u. gar nicht gezahnt. Blatt des Fruchtauges oval, auch rundlich, ganzrandig. Afterblätter fast fadenförmig, klein; — Augen stark, kegelförmig, etwas abstehend. Zweige ziemlich hoch. ——

http://rcin.org.pl

K. I. Längliche Pomeranzen-Tafelbirnen. Ord. 1. a Zartfleischige.

No. **363.** Lange Pomeranzen-Mundnetzbirne **† Anfang 7br

D: I, 3. 1.
J: VI. 1.
Langstielfär:
Ltr



Gestalt: bauchig kegelförmig, oder noch genauer zwischen Birnform u. Kegelform stehend. 2¼" breit u. 3" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich stark so zurundet daß sie nicht aufstehen kann, meist aber flacher wölbt, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen u. endet mit einer etwas abgestumpften Kegelspitze. ——

Kelch: offen, liegt mit feinen ziemlich feinen Ausschnitten meistens auf u. sitzt in flacher bald weiterer, bald engerer Senkung, oft mit einigen Falten umgeben. Ueber den Bauch der Frucht läuft nicht deutlich Rändchen hin, doch ist die eine Seite der Frucht oft stärker als die andere. ——

Stiel: stark, ledernfarben, holzig, 1¼–1½" lang, steht gekrümmt, doch wenig zur

http://rcin.org.pl

Seite gebogen, sitzt meistens wie eingesteckt. —

<u>Schale</u>: ziemlich stark, etwas glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife nur etwas gelblicher, jedoch meist [illegible] Flecken bleibt sie grün; die zahlreichen an der Schattenseite grün umringelten Punkte sind an der Sonnenseite undeutlich bräunlich umringelt u. grau; überall bemerkt befindet diese Röthe zwar so daß die Sonnenseite undeutlich gestreift erscheint. Rost findet sich nur wenig. — Der Geruch ist schwach. —

<u>Fleisch</u>: etwas grüngelblich weiß, ziemlich fein, um das Kernhaus nur ganz feinkörnig, sehr saftreich, schmelzend, von etwas weinartig gezuckertem Geschmack, durch den ein schwaches zimtartiges Gewürz hindurchsticht. Um gut schmelzend zu werden muß sie aber wohl 12 Tage vor der Baumreife gebrochen werden. Spät gebrochen ist das Fleisch grob u. bald mell. —

<u>Kernhaus</u>: geschlossen, Kammern geräumig, enthalten schwarze, eiförmige, vollkommene, oft auch unvollkommene Kerne. — Kelchhöhle ist nicht tief. —

<u>Reife u. Nutzung</u>: zeitigt gewöhnlich Anfangs 7bre muß aber 8–10 Tage abgenommen werden. Hält sich 14 Tage u. ist eine angenehme Tafelfrucht. —

<u>Baum</u>: wächst rasch u. gesund, geht mit den Zweigen schön in die Luft, die sich jedoch durch die Schwere der Früchte hängen. — Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivengrün, zu Ende gelb übergehend und zahlreichen röthlich-grauen feinen Punkten gezeichnet. — Blatt an mehr starken Trieben elliptisch, meist breitlanzettlich oder rundlich lanzettlich, regel- u. spitzeiförmig, glänzend, schwach rinnenförmig, flach u. fein gezahnt, oft aber stark gewundelt. — Afterblättchen pfriemenförmig. — Blatt der Fruchtaugen lanzettlich u. eilanzettlich, meist nie stark gewundelt. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf einem vorstehenden, zu beiden Seiten des Auges sich verlaufenden Wülsten am Zweige. —

http://rcin.org.pl

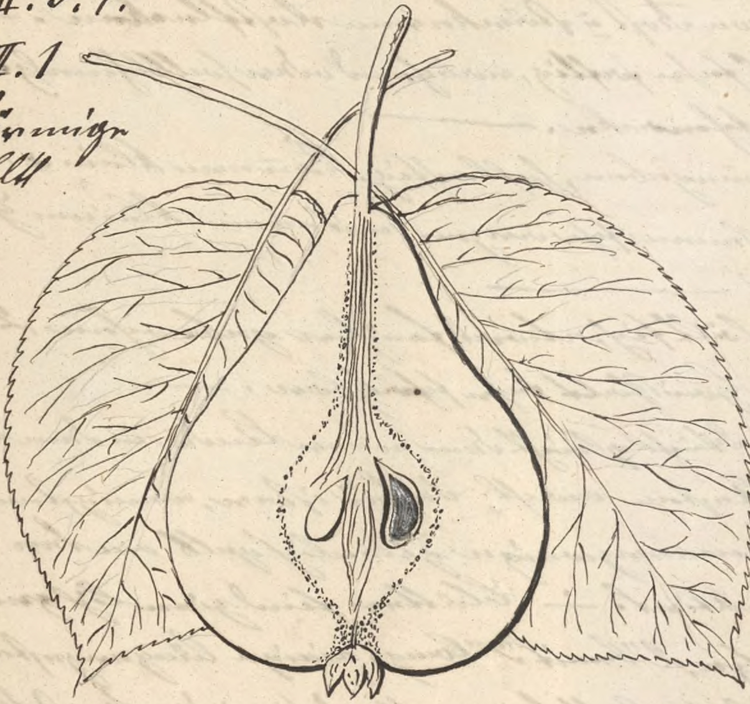
K. I Längliche Pommeranzen-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No. 364. Rothbackige Pommeranzen-Zuckerbirne. *++ Anfang 7br.

D: II. 3. 1.

J: III. 1

eiförmige Bltt



Gestalt: birnförmig, mit etwas starkem u. nach dem Kelche hin sich erhebenem Bauche; um den Kelch wölbt sich die Frucht glattrund, nach dem Stiele hin macht sie eine Einbiegung u. endigt mit einer langen kegelförmigen Spitze. Eine wohlgebildete Frucht ist 2" breit u. 2½ bis 2¾" hoch. —

Kelch: spitzblättrig, doch oft unvollkommen oder zerstoßen, halb offen, aufrecht steh[end], flach oder seicht eingesenkt, mit feinen Falten u. Beulchen umgeben, von welchen man aber den Bauch hin keine Fortsetzung bemerkt. —

Stiel: charakteristisch dünn, 1¼–1¾" lang, grünlich olivenfarben, sitzt oben auf der dünnen Spitze mit feinen Runzeln umgeben u. unbemerkten Höckerchen. —

Schale: fein, sehr glatt, an der auf dem Lager nachgereiften Frucht fest etwas ge-

geschmeidig, schön blassgrün mit feinen und feinen dunkelgrünen Punkten, in der Reife schön citronengelb. An besonnten Früchten findet sich öfters etwas helle rostartige Röthe, meist nur in zerstreuten Punkten bestehend, die mit röthlichen Kreischen umgeben sind, bisweilen auch Anflüge von Rost u. stärkere Rostflecken. ——

Fleisch: weisslich, wässerig von Ansehen, weil sehr saftig, weichend oder halbschmelzend, von angenehmen, weinig süssen Zuckergeschmacke. ——

Kernhaus: von etwas steinigen Körnchen umgeben, hohlachsig. Kammern klein u. enge, nicht grösser, als dass die ganz davon umschlossenen, schwarzen, mit einem kleinen Höcker aufgestellte Kerne Platz darin finden. ——

Reife u. Nutzung: meist im Anfang des 9br u. hält sich, etwas früher gebrochen, 2–3 Wochen; ist sowohl zum rohen Genuss, wie im Haushalt sehr schätzbar. ——

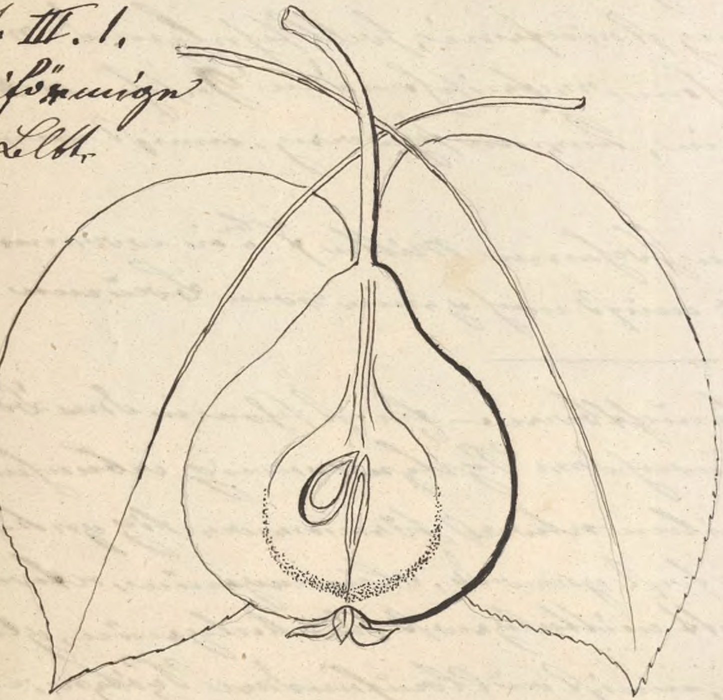
Baum: wächst sehr lebhaft, wird alt. Sein Wuchs gleicht dem einer Linde, indem er einen breiten Baum mit herabhängenden Ästen macht; dabei ist er, wenigstens ein Jahr ums andere sehr fruchtbar. — Sommerzweige ziemlich gelb an der Sonnenseite hellröthlich, fein weissgrau punktirt. — Blätter sind ziemlich gross, oval, mit kurzer, halbaufgesetzter Spitze, 2" breit 3" lang, einige länger gestielte sind elliptisch u. kürzer gestielte eirundlich, glatt fein gesägt, hin u. da etwas schief einigemal wellenförmig am Rande gebogen, sehr dunkelgrün u. glänzend. Blüthenknospen länglich kegelförmig, spitz, hellbraun mit dunkelbraun schattirt. —— Gehört zu den besten Haushaltfrüchten. !! ——

K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord: 2a. Mürbfleischige.

No. 365. Birne von Koenzheim. *+ vielleicht ++ Anfang 7r.

D: II. 2. 1. Vallée Franche. de Vallée.

J: III. 1.
eiförmige
Bltt.



Gestalt: Neigt stark zum langgestreckten Eiförmigen oder steht zwischen Eiform u. Kreiselform. 2" hoch 1¾" breit. Bauch sitzt der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet. Nach dem Stiele macht sie einen schönen Einbiegung u. kurzen kaum abgestumpften, oft fast in den Stiel übergehende Kegelspitze.

Kelch: langgespitzt, oft verschrumpelt, in seiner Vollkommenheit aufliegend, weit offen, sitzt flach oder wirklich oben auf.

Stiel: holzig, an der Basis oft etwas fleischig, sonst gekrümmt, seltener etwas zur Seite gebogen, 1½" lang.

Schale: vom Baume hellgrasgrün ...

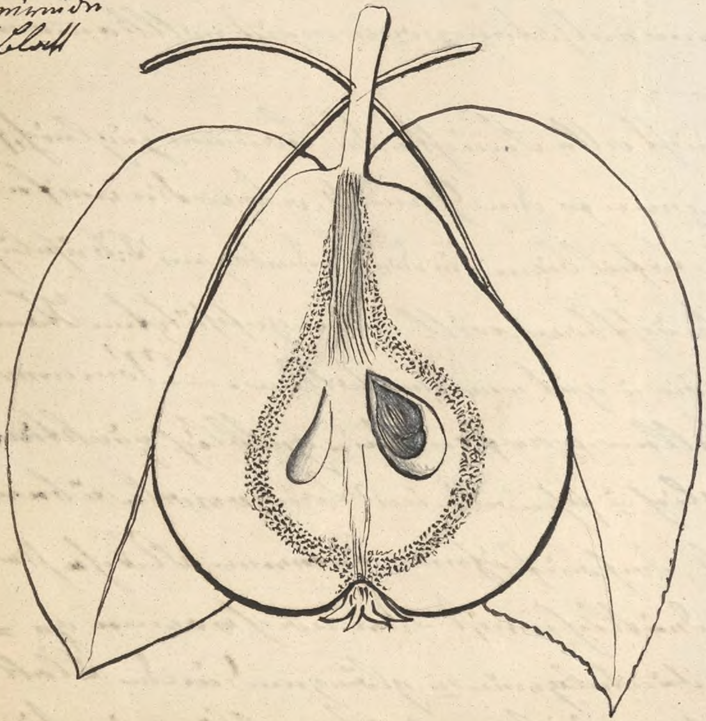
Farbe grünlich gelb, zuletzt gelb. Röthe fehlt u. findet sich selten als orange
deutete Wangen. Punkte fein, häufig, mattgrün umringelt. Zimtfar-
bigner Rost findet sich als Anflug u. um Kelch, oft zuweilen auch etwas
etwas als Überzug. – Geruch schwach. ——
Fleisch: etwas gelblichweiß, fein, ganz schmelzend, saftreich, von
ziemlich gutem, etwas fein säuerlichem, weinartigen Geschmacke.
Kernhaus: geschlossen, Kammern klein, Kerne schwarz, meist unvoll-
kommen. ——
Reife u. Nutzung: zeitigt in kälteren Jahren Mitte 7ber, in warmen
schon Ende August oder Anfang 7ber u. muß noch grün vom Baume.
Hauptsächlich nur Haushaltsfrucht. ——
Baum: wächst stark u. wird früh u. sehr fruchtbar. – Er ist schon in der Baum
schule durch die meist schlanken u. langen, nach der Spitze wenig abnehmen
den, oft fast dicker werdenden, zuweilen etwas säbelförmig gekrüm-
ten Triebe kenntlich. – Sommerzweige fast gerade, olivengrün, etwas
röthlich graugrün, graulich punktirt. – Blatt mittelgroß, dunkelgrün, glatt
glänzend, flach, elliptisch, mit schöner, meist auslaufender Spitze, ein
fach breit u. fein gesägt gezahnt. – Blatt der Fruchtaugen durchschnittlich
mehr oval, meist nur gerändelt. – Afterblätter fadenförmig, meist
fehlend: Augen stark, kegelförmig, abstehend, Träger flach, wenig gerippt

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord. 1.a. Zartfleischige.

N° **366**. **Ceruttis Durstlöscher** *** Anfang 7ber

D: I. 2. 1. Mouillebouche longue d'été. (Coulesoif Sickler's)

J: II. 1.
minder
Blatt



Gestalt: wie die Zeichnung, 2 – 2¼" breit, 2¼ – 2½" lang; nach dem Stiele zu macht sie mitunter, besonders auf der einen Seite eine schwache Einbiegung oder endigt auch mehr kegelförmig, zuweilen etwas mehr, zuweilen auch weniger, als auf der Zeichnung abgestumpft.

Kelch: lang oder kurzblättrig, graubraun, wollig, weit offen, in flacher u. enger, bisweilen mit schwachen Erhabenheiten umgebener Einsenkung. —

Stiel: grün, nach dem Ende zu braun, dick u. stark 3/4 – 1¼" lang, wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief stehend. —

Schale: glatt, hellgrün, in der Reife grünlichgelb, mit vielen feinen, grünen oder bräunlichen, in der Ueberreife verschwindenden Punkten. An der Sonnenseite sind die Punkte röthlich, auch findet sich zuweilen etwas schwache ~~[illegible]~~

röthe, die u. der auch ein Rostwischen u. um den Kelch auch etwas dünner Rost. —

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, butterhaft u. von sehr angenehmem süßen gewürzhaften Geschmack. —

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken, im Munde wenig bemerklichen Körnchen umgeben, vollachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten zwar meist vollkommene, doch oft auch etwas gelblich-weiße Kerne. —

Reife u. Nutzung: reift Anfangs 7ber, doch zeitigen nicht alle Früchte des Baumes zugleich, sie kamen theilweise erst 14 Tage später u. verlängerten so den Genuß, aber die reife Frucht hält sich etwa nur 8 Tage. Eine vorzügliche Tafelbirne die der Lederbogens B: B: ähnlich.

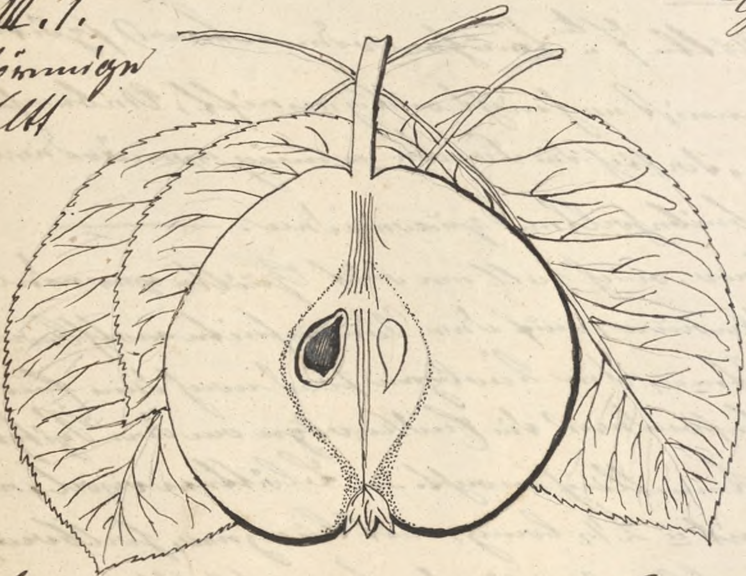
Baum: wächst kräftig u. schön pyramidal, ist sehr fruchtbar, will aber geschützten Stand u. nahrhaften Gartenboden, wenn die Früchte schön u. gut werden sollen. — Sommerzweige gräulich braunroth mit gelblichen Stellen, spärlich fein gelblich punktirt, nach oben wollig. — Blätter rund, oft länglich u. schmal, in Langovale übergehend, groß, 1½–2" breit, bis 3¾" lang, glatt, doch auf ihrer unteren Fläche sehr u. der Nerven wollig, ganzrandig, oder doch undeutlich meist nur nach vorne gekerbt-gesägt, oft halbschmal- oder wellenförmig, dunkelgrün u. glänzend; an den Blatthälften oft ungleich. — Blüthenknospen ziemlich groß, länglich kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. —

K. II. Rundliche Pomeranzen-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 367. Goubault's Butterbirne. *+ 7ber (: erzogen von Goubault :)

Beurré Goubault.

D: V. 1. 1.
J: III. 1.
eiförmige Zelle



Gestalt: rundlich oder kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele hin fast halbkugelförmig oder sanft abnehmend u. kurzkegelförmig zugespitzt, mittelgroß oder klein. 2" 1''' breit bis 2 1/4" u. ebenso hoch oder auch etwas niedriger.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, gewöhnlich gelbbraun, offen in schöner, regelmäßiger, weiter, aber flacher Senkung, kaum schüsselförmigen.

Stiel: 1/2 – 3/4" lang, nach der Birne zu grün oder gelb, sonst braun, in kleinen flachen Höhle.

Schale: grüngelb, auch später nur etwas wenig mehr citronengelb, ohne Röthe, auch ohne Rost, oder vereinzelt nur einen Spur um den Kelch, dicht mit vielen feinen grünen Punkten eingestreut.

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, saftvoll, halbschmelzend oder etwas rau=schend, von starkgewürztem, etwas zimt= o. rosenartigem Zuckergeschmack. Kernhaus: klein, rund mit feinen Körnchen umgeben. Kammern enge, mit meist vollkommenen, schwärzlichbraunen mit einem schwachen Höckerchen aufgesetzten Kernen. — Die Achse ist voll. ——

Reife u. Nutzung: reift bei uns um die Mitte 7ber u. früher oder etwas später u. fällt gern von selbst ab, ist aber dann meist noch nicht ausgereift. Ueberhaupt ist der richtige Reifpunkt schwer zu finden, da sich die Farbe wenig verändert. — Die Birne ist schön, gut u. verdient immer, beibehalten zu werden. ——

Baum: ist starkwüchsig u. ist recht fruchtbar, auch soll er auf Quitte veredelt gedeihen. —— Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, auf der Sonnenseite rothbraun, mit vielen starken, schmutziggelben Punkten, die Augen sind nach dem Ende des Zweiges hin immer etwas weißwollig u. besonders die Endknospe an der Spitze ist gelbwollig, wodurch sich der Baum sehr kenntlich macht. — Blätter oval, eiförmig an langgestielten auch elliptisch, 1½–2" breit u. 2½ lang, mit kurzer, halbaufge-setzter oft scharfer Spitze, glatt, fein u. scharf gesägt, etwas schiffförmig, auch meist flach, sehr dunkelgrün, fein geadert, nicht stark glänzend, weil die Ober-fläche etwas rauher ist. Stiel dünn, gelblich grün. — Blüthenknospen eiförmig kegelförmig, hellbraun, am Grunde weißlich, an den Spitzen gelbbraun wollig.

http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No. 368. Die Gerdessen **† 7ber 14 Tage.

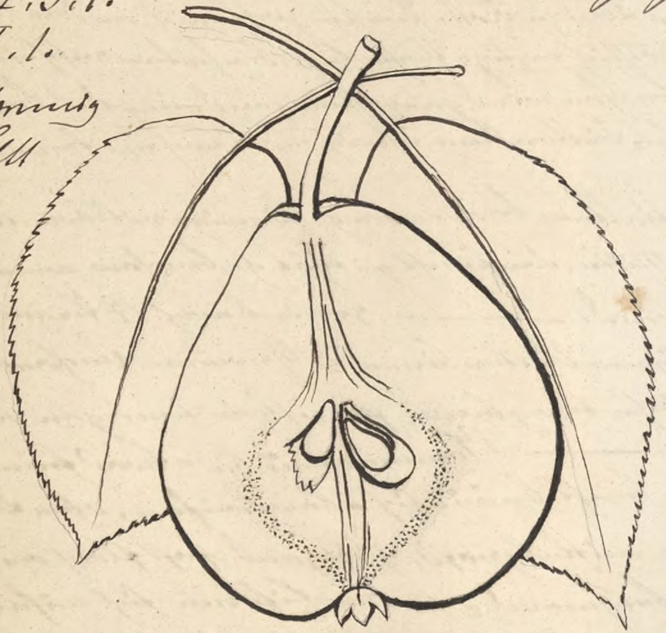
Erzogen vom Pastor Gerdessen.

D: I. 3. 1.

J: III. 1.

eiförmig

Lett



Gestalt: mittelgroß, in Form u. Bauchstellung einer Dechantsbirne ähnlich, 2" breit u. etwas höher, häufig aber auch 2½" lang, u. erscheint dann in die Augen fallend höher, als breit, so daß man sie dann in Form, mit einer sehr starken Rousselet von Rheims etwa vergleichen müßte. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Kelche hin, u. der sie sich so gewölbt, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie häufig nur auf einer Seite eine merkliche Einbiegung, u. endigt mit einer dicken, abgestumpften Spitze.

Kelch: offen, kurzgespitzt, hartschalig, steht in flacher Einsenkung, zuweilen mit ganz flachen Erhabenheiten umgeben, die sich eigentlich nur vom Bauche der Frucht, doch

ettlichen feinen Beulen umgeben

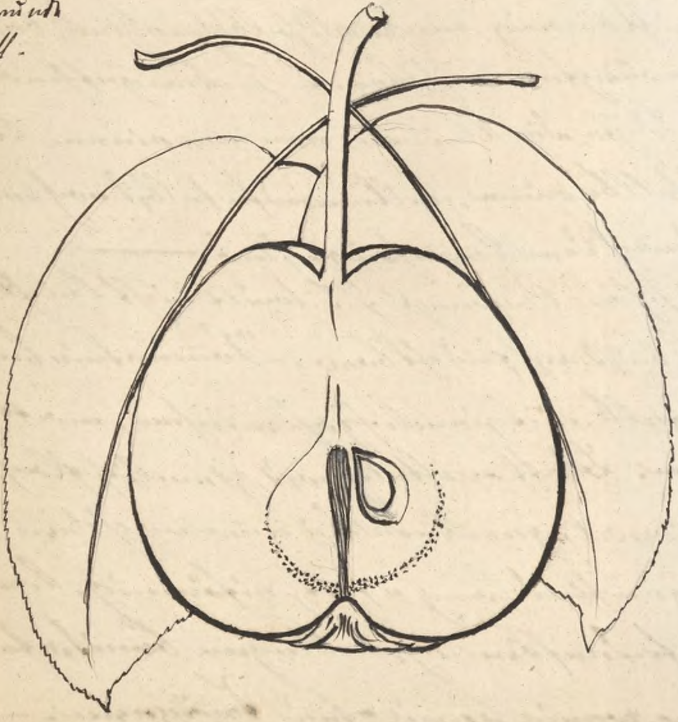
innere breit u. sehr flach ~~flach~~ zeigen u. die Rundung oft etwas verschieben, u. eine Seite etwas höher machen. —
Stiel: mittelstark 1" bis 1½" lang, fast gekrümmt, oft etwas zur Seite gebogen, steht in flacher Höhle kurz von
Schale: mäßig stark, vom Baume grün, später gelblich, wovon man nicht viel sieht, indem ein zimmtfarbiger feiner Rost fast die ganze Frucht überzieht u. an Stellenweise als zerstreut erscheint. Die Sonnenseite ist mit braun angelaufen, oft selbst nur etwas bräunlicher, als der übrige Rost. Punkte zahlreich, an der Sonnenseite stärker, wo sie als etwas hellere erscheinen, u. etwas röthlich rostige flache Erhabenheiten erscheinen.
Fleisch: etwas mattweiß, fein u. wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, ganz schmelzend, um das Kernhaus nur ganz fein körnig. Geschmack, dem der Weißen Herbst-Butterbirn ähnlich, jedoch noch ein feines zimmtartiges Gewürz darin. —
Kernhaus: hat keine hohle Achse; Kammern groß u. weit, enthalten braune, langeiförmige vollkommene Kerne.
Reife u. Nutzung: Zeitigt im 7br u. gewöhnlich gegen die Mitte, darf nicht zu spät gebrochen werden, indem sonst die Frucht bald welk u. nicht schmelzend wird. — [illegible] noch 14 Tage —
Baum: hat in seiner Vegetation mit dem der Weißen Herbstbutterbirne u. Grauen Dechantsbirne viel Ähnliches, wächst gesund doch mäßig stark u. ist sehr tragbar, sowohl in sandigem als in feuchtem Boden bildet er gesunde tragbare Bäume. — Sommertriebe etwas fein, ziemlich stark gekniet, ledenfarben, an der Sonnenseite leicht bräunlich überlaufen, ohne Wolle, zahlreich doch oft etwas matt punktirt — Blätter mittelgroß, glänzend, fast flach ausgebreitet, elliptisch, nach der Spitze meist stärker abnehmend u. so der Eiform sich nähernd, mit langen auslaufenden Spitzen, etwas stumpf gesägt gezähnt. Afterblätter fast fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen oval, oft jedoch nach dem Stiele etwas elliptisch abnehmend: Augen stark, konisch, mehr spitz, abstehend, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wulstigen faltigen gerippten Trägern. — Anmerkung — Von der Grauen Dechantsbirne, von der sie eher gefallen sein könnte, als von der Beurré blanc, unterscheidet sie sich theils durch die oft etwas hohe Form, theils durch frühere Reife u. stärkere Röthe an der Sonnenseite. —

http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzfleischige.

No 369. **Lübecker Sommerbergamotte** **† 7br 3 Wochen

D: I. 2. a.
J: II. 1.
nimmt Lbll.



Gestalt: einer in günstigem Boden gut gewachsenen rothen Bergamotte. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet u. stark abstumpft. Einzelne Exemplare stumpfen sich jedoch am Kelche wenig ab u. mündung sich fast zu. Nach dem Stiele nimmt sie mit gewundenen Linien ab u. ist ziemlich stark abgestumpft. —

Kelch: langblättrig, offen, liegt mit den ziemlich starken Ausschnitten sternförmig auf u. sitzt bald sehr wenig vertieft, bald in einer ansehnlichen Einsenkung. —

Stiel: holzig, gerade, 1¼–1½ lang, sitzt in einer seichten Vertiefung, auf deren Rande einige kleine Beulen sich bilden, u. ist wenig oder gar nicht zur Seite gebogen. —

http://rcin.org.pl

Schale: mäßig stark, grünlichgelb, von welcher Grundfarbe jedoch fast nichts mehr zu sehen ist, indem ein feiner, stellenweise etwas zusammenhängender Rost die Frucht überzieht, so daß die Grundfarbe nur durchscheint, oder in kleinen Flecken durchsieht. Röthe findet sich nicht. Punkte häufig, doch durch den Rost versteckt. Geruch nicht merklich. ——

Fleisch: etwas gelblichweiß, zart, fein um das Kernhaus nicht körnig, mehr als halbschmelzend, beim Genusse zergehend, von angenehmen, fein zimtartig gewürzten, erhabenen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, oder hat nur eine kleine hohle Achse; die Kammern, von ihren Kernen oft schon fast ausgefüllten Räume enthalten noch hellbraune, stellenweise selbst noch weiße Kerne. Kelchröhre kurz und zieht sich meistens fein bis nach dem Kernhause hin. ——

Reife: zeitigt gewöhnlich im Jber, in warmen Sommern schon Anfangs Jber, fault nicht leicht. —

Baum: gesund, wird groß, geht schön in die Luft und ist äußerst fruchtbar. — Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivengrün, oft mehr lindengelb, mit ziemlich zahlreichen, matten, länglichen Punkten besetzt, die nicht ins Auge fallen. Blatt mittelgroß, ziemlich flach, doch am Rande oft etwas wellenförmig gebogen, oval, gerändelt und nur nach der Spitze hin fein gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind lang und spitz eiförmig, kaum etwas gezahnt oder gerändelt. Afterblätter fadenförmig; — Augen breit, etwas flach gedrückt, anliegend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern. ——

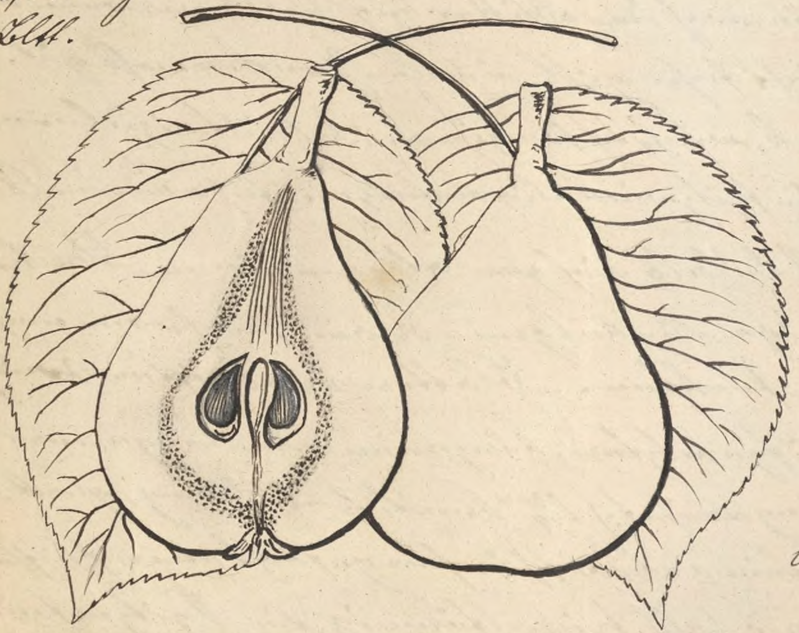
K. I. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No: 370. Kleine Pfalzgräfin. *†† Mitte Aug: 8–14 Tage.

D: II, 3, 1. (: Sommerzuckerbirne, le Petit Rousselet musqué :)

J: III, 1.

eiförmige Blätt.



Gestalt: kreiselförmig, kegelförmig, oft etwas birnförmig, selten mehr verlängert nach dem Kelche zu, oft schon auf der Zeichnung auf Hochstamm eher noch kürzer gebaut u. kleiner, meist 1½ breit u. 2" lang. —

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, weit offen, in breiter Einsenkung. —

Stiel: kurz, dick, ½" lang am Grunde fleischig oder in Fleischringeln, oben auf der Spitze der Frucht stehend. —

Schale: feinrauh, gelblich grün, später grünlich gelb mit bräunlicher Röthe, welche die Hälfte der Frucht überzieht u. in vollem Rothe trüb carminroth wird. Mit ... feinen, gelblichen Punkten in der Röthe u. mit mehr oder weniger Grau

farbigen Koste, der aber die Schale stellenweise fein rauh u. die Röthe trüb macht. —
Fleisch: gelblich weiß, fein, rauschend oder halbschmelzend, saftvoll, von sehr angenehmen zimmtartigen Zuckergeschmacke. —
Kernhaus: durch feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern rund, zugespitzt; schwärzlich braun, mit einem kleinen Höcker. —
Reife u. Nutzung: Mitte 7bre; 8–14 Tage je nach der Witterung haltbar, wenn auch nicht gerade I Ranges, deshalb gute Tafelfrucht sehr wohl, zu allen Zwecken wohl gut. —
Baum: wird in gutem Boden groß u. stark, wächst schön pyramidal mit einzelnen u. zusammenrückenden, doch belaubten Ästen, die spitzwinkelig aufsetzen, sich aber im Alter mehr ausbreiten u. trägt reichlich, ist deshalb auch zur allgemeinen Verbreitung sehr zu empfehlen. — Sommerzweige dunkelgrünbraun, nach oben mehr violettbraun, mit vielen feinen, gelblichen Punkten. — Blätter oval, öfters auch rund u. eigentlich rundlich, mit meist aufgesetzten, kürzeren oder längeren Spitze, oft ziemlich groß (: wie die Zeichnung weist :) 1 3/4" breit, 2–2 1/2" lang, glatt u. unterhalb wenig wollig, regelmäßig fein u. etwas scharf gesägt, etwas schifförmig u. sichelförmig, auch wellenförmig, halb spiralförmig, die Spitze seitwärts gedreht, dunkelgrün u. glänzend. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, ziemlich stehend spitz, dunkelbraun, fast schwarzbraun. —

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

N.° 371. Rothbackige Citronatbirne. *†† 7.br 2–3 Wochen

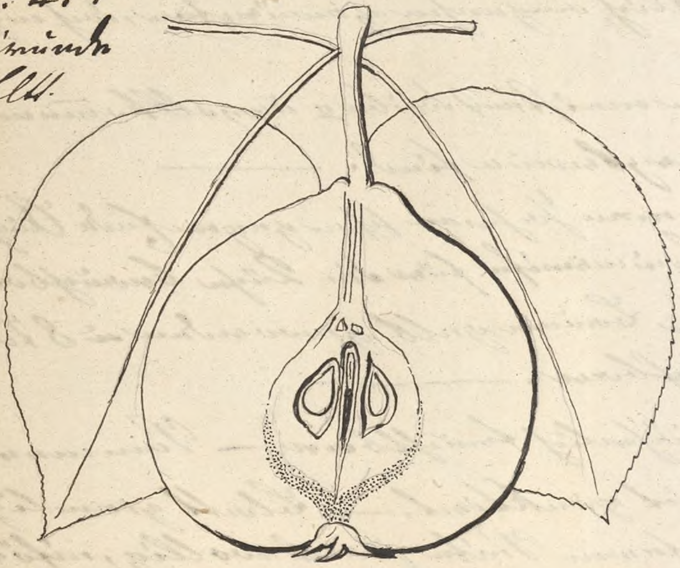
D: II. 2. 1.

Orange sanguine – ?² –

J: II. 1

einmünde

Ltt.



Gestalt: kreiselförmig, dickbauchig, in Form u. Größe der Wildling Pomeranzenbirne sehr ähnlich, bei 2¼ breit u. hoch. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen rasch ab u. bildet eine ganz kurze, am Ende wenig u. gar nicht abgestumpfte Spitze, die meist nur von einigen kleinen Fleischwülsten gebildet wird. Der Bauch ist schön rund, zeigt jedoch oft etwas feine Beuligkeit. ———

Kelch: fein gespitzt, weich offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, die meistens eben ist.

Stiel: holzig, meist gerade, ½–1" lang, sitzt auf der kurzen Fruchtspitze von einigen feinen Beulen umgeben. ———

Schale: glatt abgerieben schön glänzend, vom Baume gelbgrün, in der Reife schön citronengelb, wobei fast die halbe Seite mit einem bräunlichroth gewaschen ist.

das bei beschatteten Früchten fehlt u. unbedeutend ist. Punkte sind zerstreut, im Roth fein u. gelblich, in der Grundfarbe mit gräulichen Höfchen umgeben. Auch kleine Rostfiguren finden sich einzeln, sind jedoch nicht häufig. Geruch schwach muskirt.

Fleisch: weiß, von starkem Muskatellergeruch, saftvoll, mürbe, fast etwas abknakkend, süß, durch feine Säure gehoben u. merklich angenehm gewürzten, doch nicht eigentlich muskirten Geschmacke. —

Kernhaus: klein, die engen Kammern enthalten meistens taube u. unvollkommene Kerne, die in der Vollkommenheit klein u. schwarzbraun sind. —

Reife u. Nutzung: zeitigt im 7ber u. in nicht warmen Jahren schon gegen Ende August muß gebrochen werden u. ist 8 Tage vor der Baumreife für die Küche brauchbar schmackhaft u. dauerhaft, selbst wenn sie am Baume gelb geworden u. 8 Tage vor der Reife abgenommen 3 Wochen brauchbar. —

Baum: wächst rasch u. gesund, früh u. fast jährlich fruchtbar. — Sommertriebe etwas stufig, olivenfarbig, zerstreut punktirt. — Blatt ziemlich klein, glänzend, beim Austrieb, auf der unteren Seite stark wollig, eiförmig, nach oben am Zweige schmal u. elliptisch, flach ausgebreitet, fein und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, kaum etwas gezahnt. — Augen bauchig, konisch, spitz, nach unten vom Zweige abstehend, nach oben anliegend; Träger wulstig, flach. —

K. I. Längliche Sommer=Tafelbirnen, Ord: 2 a. Mürbfleischige.

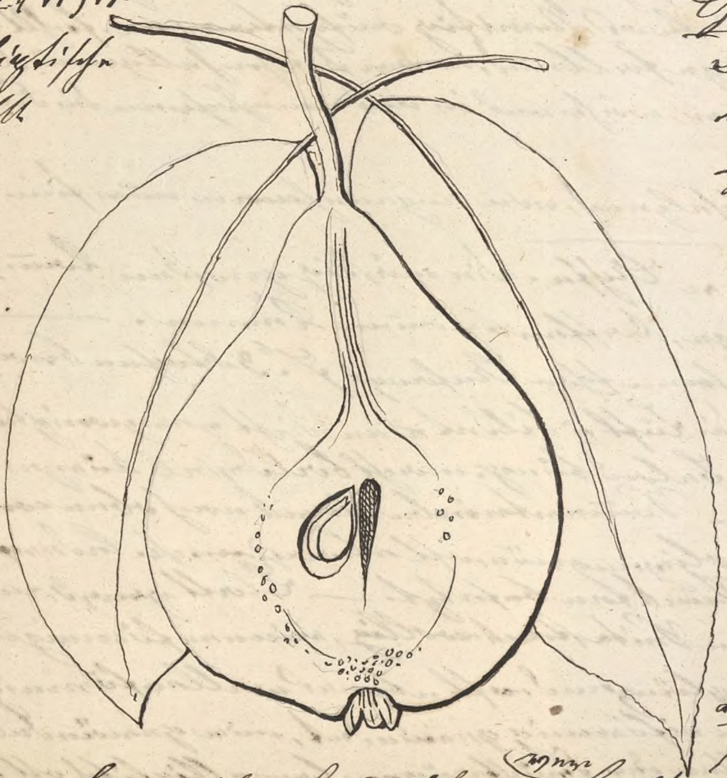
No 372. Heyers Zuckerbirne *†† 7br fast 3 Wochen.

(Herzog van Mons:)

D: II, 3. 1.

J: IV.(VI). 1.

elliptische Zell.



Gestalt: meist zwischen Kreiselform u. Birnform stehend, oft mehr birnförmig 2¼ bis 2½" breit u. 3" hoch. Die Zuspitzung ~~gedrückt~~, setzt den Bauch in der Mitte u. nimmt die Frucht bald nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab u. ist am Kelche wenig abgestumpft, bald endet sie sich ~~um den~~ Kelch etwas verschmälern zu u. kann aufstehen. Nach dem Stiele macht sie meist eine Einbiegung u. endet mit einer stumpfen, in den Stiel auslaufenden, o. auch öfter wenig abgestumpften Spitze.

Kelch: offen oder halboffen, mit weichen Ausschnitten, die meist fehlen, so daß er dann hornartig erscheint, steht kaum flach o. in einer engen, flachen Senkung mit Falten

und Beulen umgeben. Flache Erhabenheiten ziehen sich über den Bauch hin, verändern aber die Form meist wenig, wenngleich der Bauch nicht ganz eben ist, sondern öfters kleine flache Beulen zeigt.

Stiel: an der Basis oft fleischig, 1¼" lang, etwas wenig gekrümmt, doch häufig etwas zur Seite gebogen, geht aus der Frucht fast heraus.

Schale: hellgrün, in der Reife gelblich. Sonnenseite bräunliche, im Liegen hervortretende Röthe ist leicht u. meistens etwas streifig aufgetragen, fehlt aber auch oft. Punkte zerstreut, fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe hellgrau. Anflüge von Rost sind häufig, ähnlich u. Stiel stärker, während in anderen Jahren die Frucht von Rost fast frei ist.

Fleisch: mattweiß, fein, ganz steinfrei, halbschmelzend, von angenehmem aus fein weinig gewürzt reinem Zuckergeschmacke.

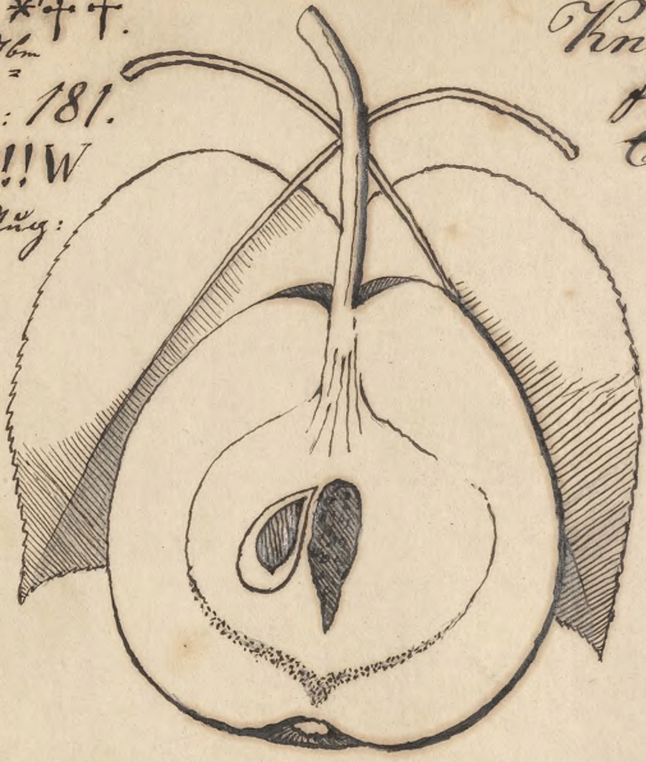
Kernhaus: geschlossen, mit schmalen, hohlen Achse. Die mäßig großen Kammern enthalten kurze dicke, ziemlich eiförmige, kaffeebraune Kerne.

Reife u. Nutzung: zeitigt im 7br. u. in guten Jahren schon Anfang 7br. 3 Wochen brauchbar.

Baum: wächst gesund, geht kurz ansteigend in die Luft u. bildet eine dicht verzweigte, wenig in die Breite gehende Krone mit freundlicher Belaubung; macht bald viel kurzes Fruchtholz u. ist früh u. reich u. meist fruchtbar. — Sommertriebe stark nach oben wenig abnehmend, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, oft etwas mehr ledernfarben mit zerstreuten, starken, weißgrauen Punkten besetzt. — Blatt groß, mattglänzend, beim Austreiben auf der unteren Seite stark wollig, eirundförmig, mit der Spitze etwas abwärts gebogen, dunkelgrün glänzend, oft etwas wellenförmig gedreht, sehr lang, elliptisch, am Stiele oft mehr eiförmig gerundet, ein gezähnelt o. ganzrandig. Afterblättchen pfriemenförmig. — Blätter der Fruchtaugen lang elliptisch, oft auch lanzettförmig. — Augen stark, stumpfspitz, unten am Triebe abstehend, oben fast anliegend, stehen auf starken, wulstigen Trägern.

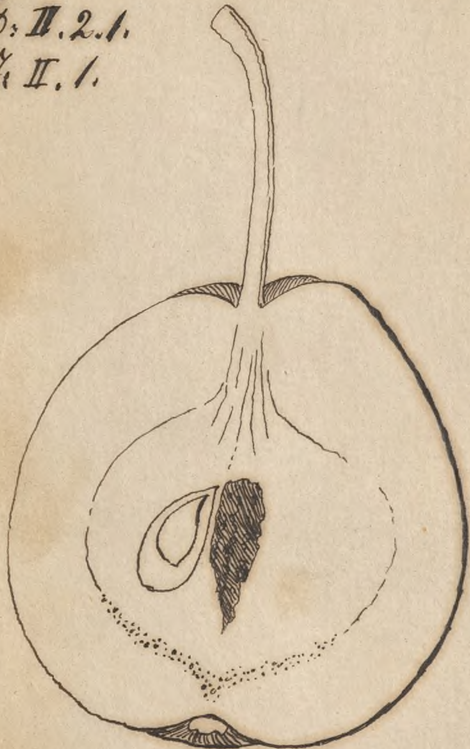
N° 373.
Diel *††.
7bm
Dochn: 181.
I T. I!! W
Ende Aug:

1: 5. Weißbirne, Onychina = odorata. Blanquet,
Knoops Zimmtbirne, Franse Caneel=Peer.
französische Zimmtbirne. Fondante de Brest,
Einfache französische Wummelbirne. Harlem



http://rcin.org.pl

No 373. Französische Zimmtbirne
*††K.II Franse Caneel-Peer.
7ber Fondante de Brest.
D: II.2.1.
J: II.1.



Rundliche Sommertafelbirne Ord. 2.b. Mönchsbirnartige.

Gestalt: hält das Mittel zwischen den Grünlingen und Sommerbergamotten, ist in der Form veränderlich, bald mehr kreiselförmig, bald auch mehr birnförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, nach welchem die Frucht sich schön rundet und so stark abstumpft, daß sie noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie bald eine sanfte Einbiegung, bald keine, und endigt mit einer ziemlich kegelförmigen, häufig aber mit kreiselförmiger Spitze. Vollkommene kreiselförmige Früchte sind 2½" breit und 2¼" hoch, die birnförmigen auch um ¼" höher.

Kelch: klein, hartschalig, offen, ohne deutlich vorstehende Vertiefung. Um ihn herum bilden sich auf der flachen Kelchwölbung oft einige starke Erhabenheiten, die auf dem Bauche in starken Erhabenheiten auslaufen. Oft sind die Beulen auch eine Naht u. ist der Bauch mehr eben.

Stiel: stark, fleischig, 1 bis 1½" lang, etwas auch holzig, sitzt in einer von angrenzenden Fleischbeulen umgebenen Höhle, meist auf der Spitze der Frucht u. oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich stark, in voller Zeitigung geschmeidig; die gelblichgrüne Grundfarbe ist in der Zeitigung gelb, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Punkte zahlreich, fein, rostfarbig, oft noch grün umzingelt. Dabei finden sich bald starke zimmtfarbige Überzüge, bald nur bloße Rostfiguren. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: mattweiß, schwach gelblich, zunächst um das Kernhaus steinig oder kaum feinkörnig, in voller Zeitigung sich ganz auflösend, von süßem, etwas feinen zimmtartigen Geschmacke.

Kernhaus: groß, hat starke hohle Achse, die mit wolligem weißen Blattspitzchen ganz besetzt ist.

http://rcin.org.pl

Die gewöhnlichen Kernhäuser enthalten viele schwarze lang ei- förmige Kerne, die auch häufig taub sich vorfinden.

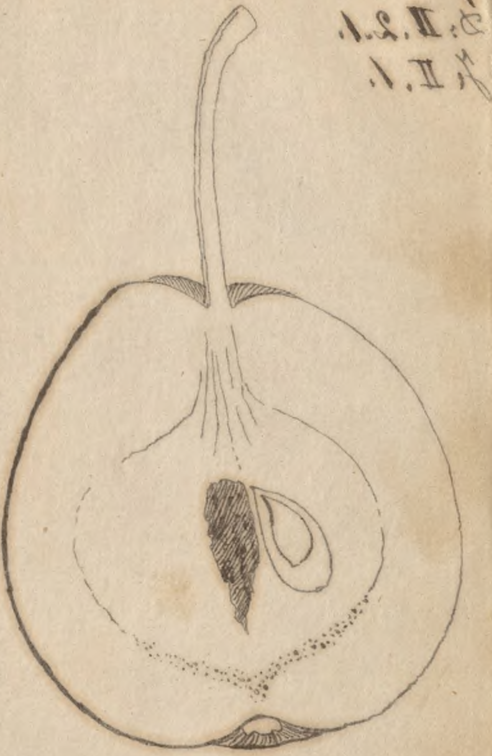
Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren gegen Ende des Augustes, welkt nicht auf Lager u. ist eine Tafelbirne brauchbar.
In sehr warmen Jahren wird sie schon Mitte August zeitig.

Eigenschaften des Baumes: wächst stark, wird groß, treibt nicht viele aber starke Äste, wovon die untersten sich horizontal ausbreiten, während die in der Mitte oft gerade in die Höhe gehen, bildet viel kurzes Fruchtholz u. ist außerordentlich fruchtbar.

Blätter: klein eiförmig, selbst lang u. spitz eiförmig, oft auch nach dem Stiele ablaufend, fast flach ausgebreitet, glänzend, nicht oder nur sehr undeutlich gezahnt. Afterblättchen fehlen meist.
Blatt der Fruchtaugen meist noch kleiner als das der Sommertriebe, elliptisch, mitunter fast lanzettförmig, meist auch sehr fein, aber flach u. stumpf gezahnt.

Augen: spitz, anliegend, sitzen auf wulstigen stark vorstehenden Trägern.

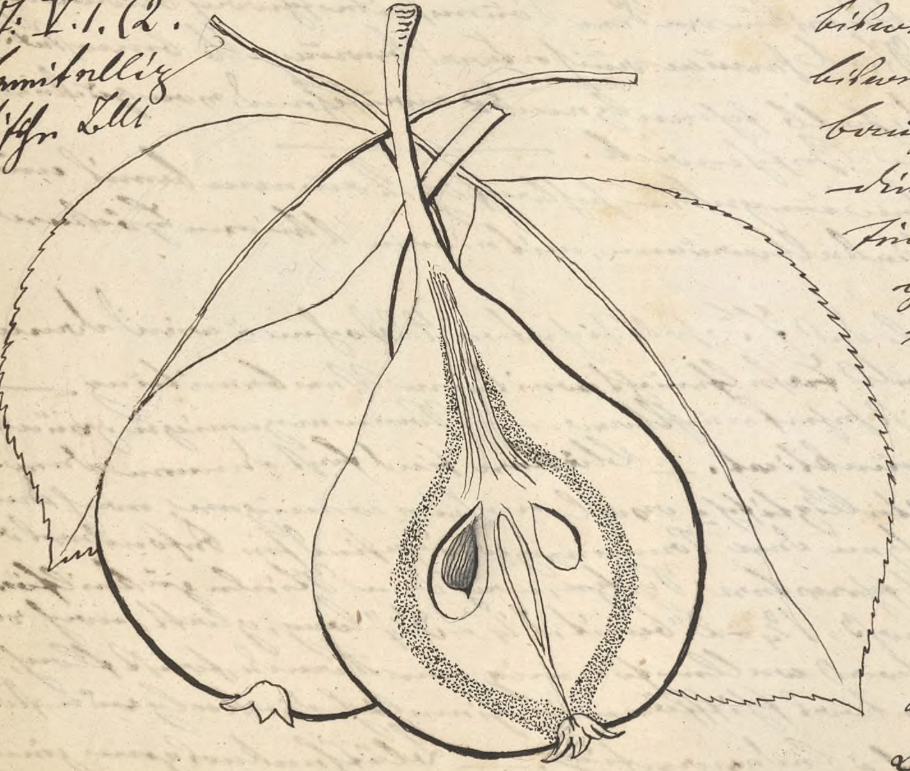
Sommertriebe: nur an der Spitze etwas wollig, trüb olivengrün, mit etwas Roth verwaschen, zahlreich punktirt.



K. I (III). Längliche Sommertafelbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischige

No 374. Edel Mönchsbirne. **†. gegen Ende 7ter.

D: II. 2. 1 (2).
J: V. 1. b 2.
breitzellig
dichte Zelle



Gestalt: kreiselförmig u. mittelbauchig, bisweilen geht die Form mehr ins Eirunde, bisweilen aber auch in das Rundliche. Breit bauchiger über. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund u. stumpfspitz, so daß sie nicht aufsteht, nach dem Stiele zu nimmt sie meist etwas Einbiegung u. macht kurz u. spitz kegelförmig. 2 – 2 1/8" breit u. 2 1/4" u. etwas mehr hoch. —

Kelch: ziemlich groß u. langblättrig oft sternförmig, braun, auf dem grünen, offen, oben aufstehend ohne Einsenkung, nur mit einigen unregelmäßigen kleinen Beulen umgeben. Letztere laufen aber nicht über den Bauch fort, sondern die Frucht ist überall schön abgerundet und gleichförmig. —

Stiel: grünbraun, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischringen geben um-
geben, steht obenauf der Spitze des ... meist ohne Absatz über
geht, oft sehr lang, bis zu 1¼" in der Länge. —

Schale: nicht zu stark, hellgrün, später grünlichgelb, mit feinen dunkelbrau-
nen Punkten u. graulichen Flecken, bisweilen an der Sonnenseite schwach bräunlich
gerötet u. besonders um den Kelch u. Stiel herum rauhartig bräunlich berostet. —

Fleisch: weiß, etwas gröblich, saftreich, halb schmelzend u. würzig, von zuckersü-
ßem, nicht angenehm erhabenem Geschmack. —

Kernhaus: klein mit feinen Körnchen umgeben, geschlossen. Kammern bald un-
schalförmig, mit ziemlich großen, dunkelbraunen, mit einem kleinen Höcker
versehenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift im 2. Drittel des 7ten; hält sich etwa 4 Wochen u. wird dann
langsam teig. —— geeignet als Tafelfrucht [illegible]. —

Baum: wächst sehr stark u. gesund u. ist sehr fruchtbar. — Sommerzweige gräulich
grün-braun, stark, schmutzig weiß punktiert. — Blätter sind fast denen der
Sparbirne in der Form ähnlich, breitelliptisch oval, mehr o. weniger, nach dem
Stiele zugespitzt, an den Spitzen der Sommerzweige sind sie besonders auf-
fällig, rundlich mit aufgesetzten oft schwachen Spitzen, nach dem Stiele keilför-
mig auslaufend — Sind ziemlich groß, 1¾–2" breit, 2¼–3¼" lang, glatt, wenig vor-
nehm regelmäßig fein gesägt, etwas wellenförmig am Rande, sonst flach, doch
die an den Sommerzweigen meist etwas schiffförmig, ziemlich dunkelgrün u. stark
glänzend, ..., etwas steif u. lederartig. — Blüthenknospen ziem-
lich groß, kegelförmig, stumpfspitzig, hellbraun mit dunkelbraun schattirt —

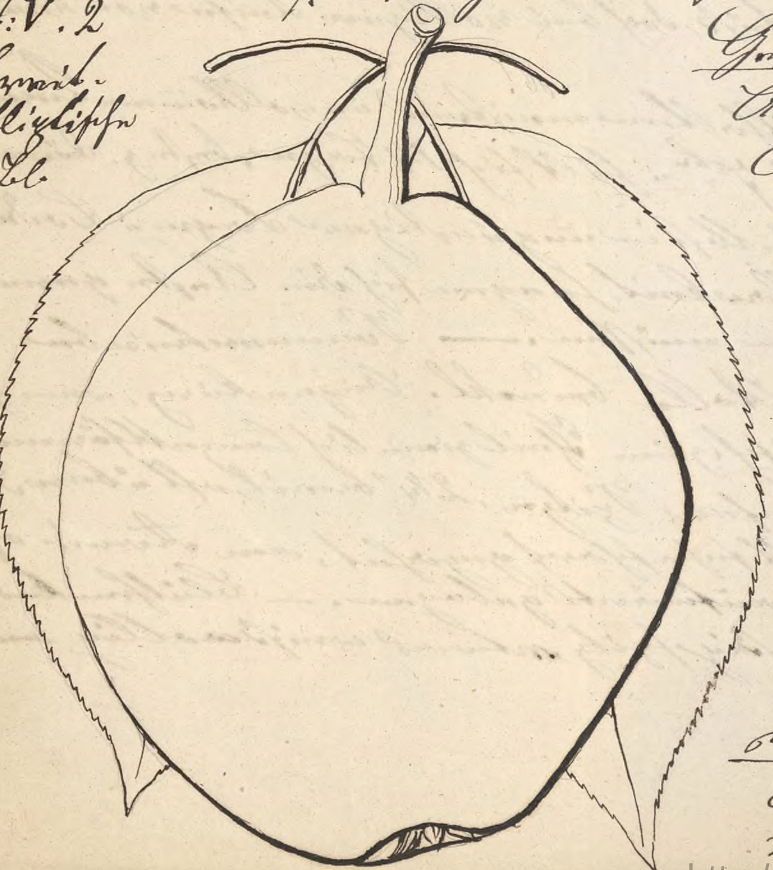
KX. Rundliche Herbst-Wirthschaftsbirnen. Ord: 2. b. ~~III~~ Halbfleischige

No. 375. Grosse Septemberbirne. ++ . Mitte 7ber.

D: III. 2. 1. /: Würgebirne, wegen des etwas adstringirenden Geschmacks :/

J: V. 2

Lanzett-elliptische Lb.



<u>Gestalt:</u> sehr groß, hat in ihrer Form etwas Aehnlichkeit mit einer starkbauchigen Bon Chretien, 3¼ – 3½" breit u. meistens eine 1/8" höher. Der Bauch findet sich in der Mitte u. wölbt sich die Frucht nach dem Kelche so abnehmend zu, daß sie nicht aufstehen kann, obgleich die Kelchfläche abgeplattet erscheint. Die Stielspitze derselben ist ebenfalls stumpf. —

<u>Kelch:</u> halbgeschlossen, öfters ganz offen, hartschalig, in einer unbedeutenden, von kleinen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung sitzend. —

<u>Stiel:</u> stark, holzig, 3/4 – 1" lang, beim Ansatze fleischig, nicht vertieft, fast senkrecht stehend. —

Schale: Am Baume mattgrün, in voller Zeitigung schön citronengelb, an der Sonnenseite braunroth. In der Grundfarbe finden sich Punkte sichtbar, wo sie gegen solche von weißgrauer Farbe im Roth in Menge vorkommen, lebhaft ins Auge fallen. Hie u. wieder zeigen sich auch Rostanflüge. —

Fleisch: weiß, sehr saftvoll, brüchig, sehr(?) süß, doch bei völliger Reife von einem recht angenehmen Geschmack. —

Kernhaus: klein, geschlossen(?). Kammern enthalten meistens unvollkommene Kerne

Reife u. Nutzung: reift gewöhnlich Mitte 7ber u. hält sich 14 Tage, beste z. Dörren.

Baum: wird sehr groß u. alt, gedeiht selbst in ungünstiger Lage u. Boden vortrefflich. Wegen großer Fruchtbarkeit, hängen sich die Äste gerne, weshalb die Bäume hoch gezogen werden müssen. — Sommertriebe lederfarbig, fast unpunktirt, mit kleiner Wolle bedeckt. Augen kurz, wenig abstehend. — Blätter groß, breitelliptisch, zum Theil ziemlich lanzettförmig einige auch oval, mit auslaufenden scharfen Spitzen. 2¼" breit, oft über 3" lang, länger oder kürzer gestielt u. nicht sehr scharf gezahnt, am Rande oft etwas wollig, sonst glatt, schiffförmig aufwärts gebogen. — Blüthenknospen gern groß, länglich kegelförmig, mäßig spitz, etwas weißwollig an der Spitze gelbwollig.

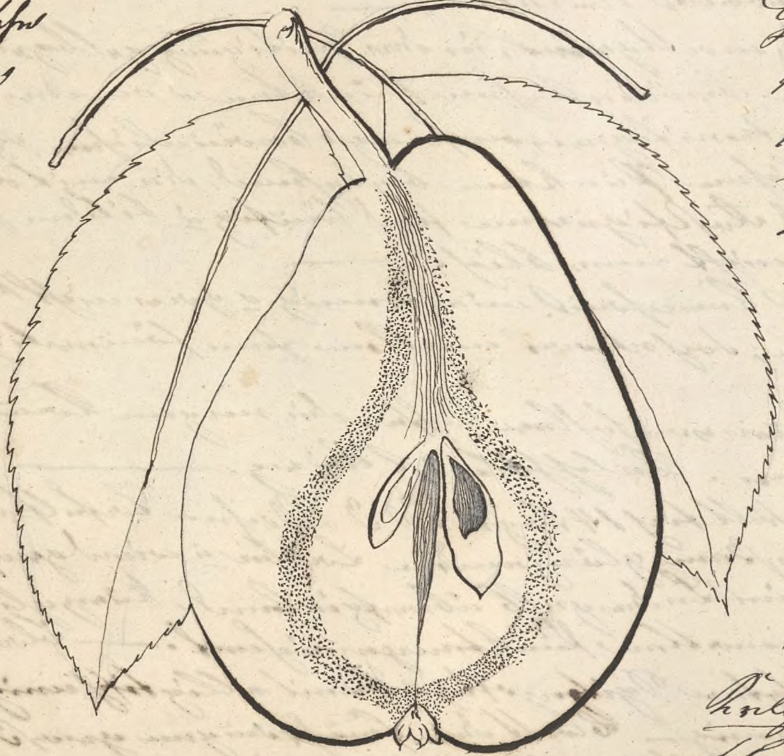
K. II. I. Längliche Sommer=Tafelfrüchte. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No. 376. Delpierre's[1] Birne. Frucht * u. wohl ++ Mitte 7ber

D: IV. 2. 2. a. Beurré Delpierre.

[1] aufgefunden im Garten Delpierre's

J: IV. 1
elliptische Blätter



Gestalt: oval, an beiden Enden abgestumpft; andere Früchte stärker eiförmig nach dem Stiele zu länger u. kürzer kugelförmig zugespitzt dem Bauch sitzt gewöhnlich etwas näher nach dem Kelche hin, um den sie sich fast gerundet u. mehr etwas abgestumpft, so daß sie oft eben nicht noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache u. kleine Erhabenheiten Beugungen, oft nur auf einer Seite u. kürzer dicke, abgestumpfte Spitze. 2½" breit, stark 3" hoch.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten etwas auswärts umwendend gebogen sitzt flach vertieft, zuweilen fast obenauf umgeben von einigen flachen

Beulen, die auch am Bauche der Frucht noch flach u. breit hervortreten, der jedoch oft auch schön gerundet ist. —

Stiel: stark, holzig, oft sanft gekrümmt, 3/4 – 1" lang, sitzt in kleiner, oft auch geräumiger Vertiefung mit einigen flachen Beulen umgeben, gerade aufstehend, zuweilen unter einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt. —

Schale: mäßig stark, wenig glänzend, mattgrün, in der Zeitigung gelbgrün, gelagert citronengelb(?), mit vielen feinen, bräunlichen Punkten u. an der Sonnenseite etwas, zuweilen auch hübschen streifigem, anfangs bräunlichem, später carmoisinbraune(?) Röthe, in röthlichen Punkten bestehend, die mit Rost umflossen sind — auch Rostanflüge und Rostfiguren sind häufig u. bilden stellenweise etwas Ueberzug. — Geruch nicht merklich. —

Fleisch: mattweiß, fettweich, um das Kernhaus ein wenig u. zwar nicht körnig, halbschmelzend, von angenehmem, doch etwas mattem fein säuerlich gezuckertem Geschmacke. —

Kernhaus: geschlossen, mit einer Spur von hohler Achse; die engen Kammern enthalten meist nur tauben(?) Kerne. Kelchhöhle ist klein(?). —

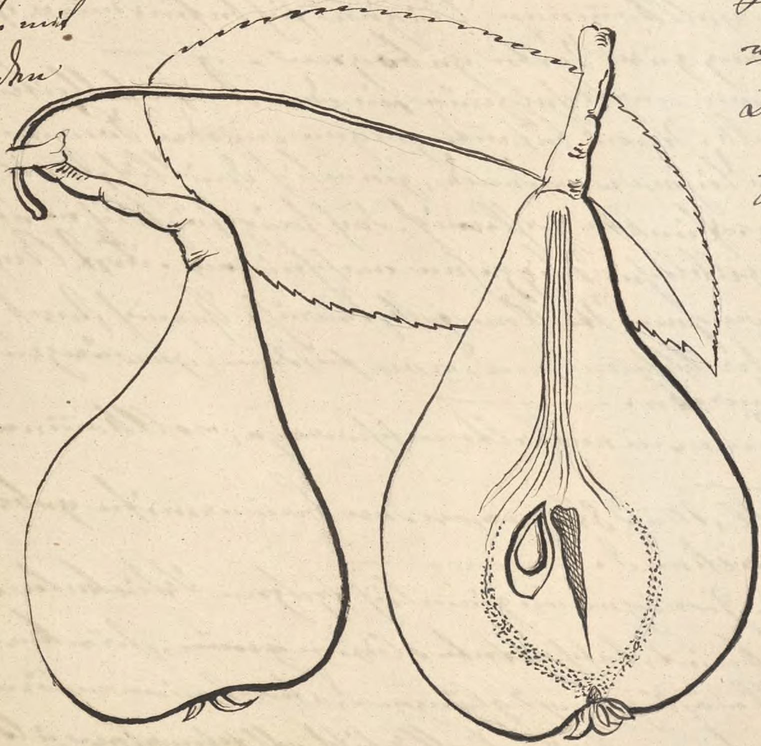
Reife u. Nutzung: zeitigt Mitte Oct. u. hält sich 14 Tage bis 3 Wochen. Tafelfrucht 2. Rg.

Baum: belaubt sich sehr schön mit großem, glänzendem Laube u. wird groß. — Sommertriebe stark, olivengrün, auf Lichtseite gelb überscheinend(?), kurzgliedrig, etwas gekniet, mit großen, ebenen matten Punkten gezeichnet. — Blatt flach, sehr glänzend, kurz oval, mit aufgesetzter Spitze, oft zu breit elliptisch neigend, seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig. — Blatt des Fruchtauges groß, einzeln oval meist elliptisch, auf mehr langem Stiele, scharf u. feiner(?) u. ungleichmäßiger als auf der Abbildung gezahnt. Augen stumpfspitzig, etwas abstehend auf vorstehenden wenig gerippten Trägern. —

K. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord. I. (2) a. Zartfleischige.

No. 377. Die Clement van Mons. fast **+. Mitte 7ber. Herzog van Mons.

D: II, 3. a.
J. II. 1. mit eirunden Blatt



Gestalt: steht zwischen Birnform u. Kreiselform u. ist kenntlich durch den häufig in einem starken Winkel zur Seite gebogenen, an der Basis oft ganz fleischigen u. auch fleischringeln besetzten Stiel. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald etwas flach wölbt, bald ziemlich zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung u. oft ziemlich lange, allermeistens gebogene, in Fleischringeln fortgesetzte u. in den Stiel übergehende Stielspitze. — Kelch: weit offen, liegt mit feinen hornartigen dünnen Einschnitten, so weit sie vorhanden sind, sternförmig auf u. sitzt in flacher Vertiefung oder fast oben auf, umgeben mit flachen Beulen, wovon man eine oder die

endern sich mehr vordrängt u. die eine Seite der Frucht, oder Stellen derselben stärker macht, als die gegenüber liegenden Theile, so daß die Form nicht schön ist. —

Stiel: fleischig, 1" lang, oder wenn er in die Fleischringeln der Stielspitze der Frucht übergeht, oft entscheidend kürzer, sitzt gewöhnlich an einem längeren oder langen Stielansätze, an dem fast immer ein oder mehrere vollkommene Augen sich befinden, u. ist durch die sich krümmende Spitze der Frucht oft ganz zur Seite gebogen. —

Schale: ziemlich stark, mattglänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Reife hellcitronengelb u. bei früh gebrochenen Früchten grüngelb. Stark besonnte zeigen an der Sonnenseite eine düstere, bräunliche, in Reife fernerhin lichter werdende, ziemlich deutlich streifige, unter dem Roste oft eine hervorgehende Röthe. Punkte zahlreich, doch hauptsächlich in der Röthe bemerkbarer, wo sie als feine, grüngelbliche Stigmen erscheinen. Rost Anflüge häufig u. meistens ein ..., an manchen Stellen selbst rauh. Geruch stark gewürzig.

Fleisch: mattgelblich weiß, mäßig saftreich, halbschmelzend, von süßem gewürzreichem, etwas zimmtartigem, angenehmem Geschmacke. —

Kernhaus: Achse hohl, mäßig geräumige Kammern enthalten schwarze, vollkommene, mittelgroße, theils auch taube Kerne. —

Reife: mürbt Mitte Obr. u. Novbr., wird nicht leicht teig, muß 8 Tage vor der Lagerreife gebrochen werden u. bleibt zu spät gebrochen abknackend. —

Baum: wächst stark, geht mit geschwundenen Zweigen in ziemlich spitzen Winkeln nach in die Luft. — Sommertriebe lang u. stark, gekniet, beschattete olivengrün, stärker besonnt fast ledergelb, ziemlich reich punktirt. Blatt mäßig groß, glänzend, etwas eiförmig mit der Spitze meist nicht stark rückwärts nach unten gekrümmt, elliptisch, oft schmaler u. lanzettlich fein gezahnt. Afterblättchen keine. — Blatt der Fruchtaugen mehr lanzettförmig, manche eilanzettlich, sehr fein u. fein gezahnt. — Augen klein, anliegend, auf flachen Trägern, oft auch auf einem sich anschließenden Wülstchen am Zweige stehend u. etwas abstehend. —

http://rcin.org.pl

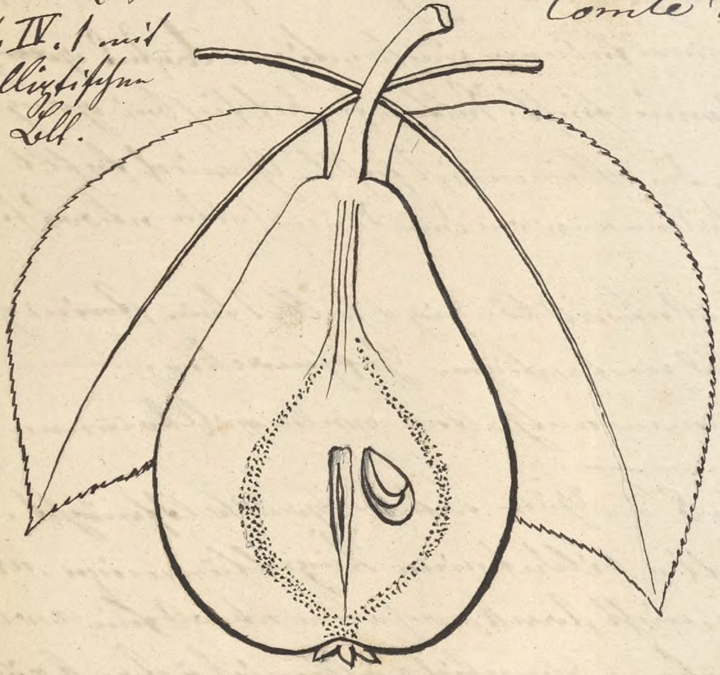
K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen, Ord. 1. b. ~~Mürbe~~schmelzende zartfleischige –

No. 378. **Villain** XIV fast ** Hälfte Okt.–Ende 9bre (: erzogen v. Witzthumb :) zu Brüssel.

D: I. 3. (2) 1.

J: IV. 1 mit elliptischem Lbl.

Comte de Villain.



Gestalt: Kegelförmig u. birnförmig, so zwischen beiden Formen, der Bauch sitzt merklich nach dem Kelche hin, an dem die Frucht sich stark zurundet u. nur wenig abstumpft, so daß sie aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie einerseits starke Einbiegungen u. endet mäßig dicke abgestumpfte Spitze: 2" breit u. 2½" hoch. ——

Kelch: offen, kurzblättrig, steht mit den Ausschnitten in die Höhe u. sitzt in seichter Vertiefung (: oft fast oben auf :) von flachen Beulen umgeben. Auch um der Frucht bemerkt man flache Erhabenheiten, die sich bei manchen Exemplaren bemerklich vordrängen u. die Form etwas verändern. —

oft
Stiel: stark holzig, fleischig auslaufend, 1–1¼" lang, sitzt bald wie eingesteckt, bald

in kleiner Höhle u. ist durch die sich etwas erhebende eine Seite der Spitze gern etwas zur Seite gedrückt. ——

Schale: vom Baume gelblich grün, in der Zeitigung nur wenig gelber, stellenweise mit häufigen Anflügen u. selbst Ueberzügen eines feinen zimtfarbigen Rostes ganz bedeckt, so daß man von der Grundfarbe nicht viel sieht. Selten findet sich bei ganz freihängenden Früchten ein Anflug von Röthe, die aber meist fehlt. Geruch fehlt. Punkte zahlreich, sind durch den Rost meist maskirt u. stellen nur an der Sonnenseite etwas silbergrau umsäumte Augen-Flecken. ——

Fleisch: mattweiß, schwach gelblich, um das Kernhaus etwas körnig u. selbst fein steinig, saftvoll, fast schmelzend, von erquickendem, etwas zimtartigem Geschmacke. ——

Kernhaus: klein, ohne hohle Achse; die engen Kammern enthalten viele vollkommene, eiförmige, spitze, schwarzbraune Kerne. ——

Reife: zeitigt gegen Ende 7ber u. hält bis Mitte 8ber. Gute Tafel u. Haushaltfrucht.

Baum: gesund, ist sehr fruchtbar, wächst lebhaft u. bildet eine kugelförmige, etwas breit belaubte Krone. Sommertriebe lang, nicht stark, nach oben etwas fein wollig, nur stellenweise etwas silberhäutig, lederfarben, ziemlich zahlreich u. stark punktirt. Blatt etwas klein, langelliptisch, oft fast lanzettlich-förmig mit scharfer auslaufender Spitze, flach u. fein gesägt gezahnt. Die untern Blätter am Trieben sind größer u. so wie die Blätter der Fruchtaugen gleichfalls elliptisch. Augen stark, länglich kegelförmig, spitz, stehen meistens nicht merklich ab u. sitzen auf stark vorstehenden Trägern. ——

http://rcin.org.pl

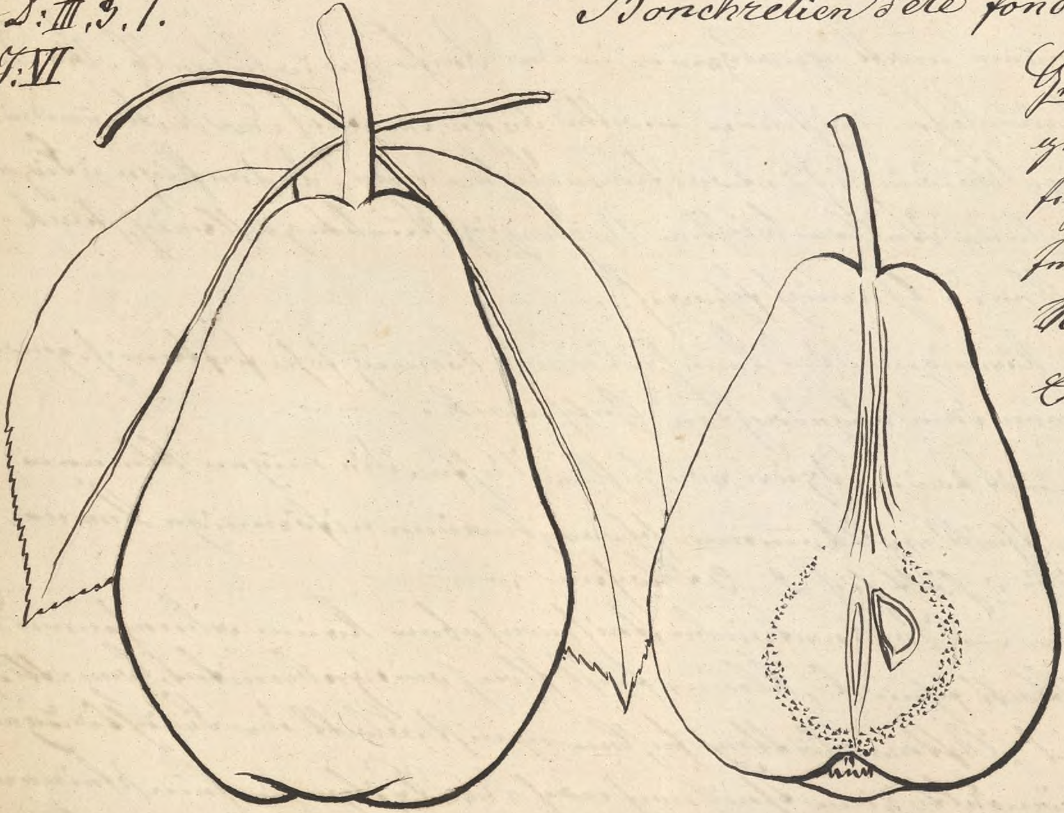
K. I. Längliche - Pommeranzen-Tafelbirnen. Ordnung 2. b. Mürbfleischige.

N°. 379. Die Bugiarda. *†† Ende 7ber. [illegible] Sprenger

Bonchrétien d'été fondant musqué. —

D: III. 3. 1.

J: VI



Gestalt: abgestumpft konisch, mit Neigung zur Walzenform. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flach und wölbt u. gut aufsetzt. Nach dem Stiele macht sie oft, mit etwas Einbiegung auf einer Seite eine mehr allmählig abnehmende, dicke stumpfe Spitze. —

Kelch: klein, häufig mit fehlenden Ausschnitten, ziemlich hartschalig, sitzt in einer, etwas engen Senkung von flachen Beulen umgeben, die auch am Bauche der übrigens etwas beuligen Frucht noch flach hervortreten. —

Stiel: stark, holzig, sauft gekrümmt, nur wenig zur Seite gebogen, 3/4" lang, sitzt in flachen Höhle, mit einigen Beulen umgeben, u erhebt die eine Seite der Frucht sich noch etwas über ihn. —

Schale: ziemlich stark, vom Baume matt gelbgrün, in der Reife grünlichgelb. Die Sonnenseite zeigt eine rauhartige, bräunliche, meist aber matte Röthe, die nach der Seite undeutlich streifig ist u in der Zeitigung gelbbräunlich u etwas freundlicher wird. Rostanflüge u Figuren sind häufig u bilden an einzelnen Stellen leichten Überzug. Punkte zahlreich, stark, in der Röthe grau u ins Auge fallend. Geruch schwach. —

Fleisch: ziemlich weiß, vom Kernhause körnig, um das Kernhaus wenig körnig, sehr saftreich, gewürzt-süßend, fast halbschmelzend, von dem obgedachten Geschmack. —

Kernhaus: nicht klein, geschlossen, mit kaum Spur von hohler Achse. Die engen kleinen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune eiförmige Kerne. —

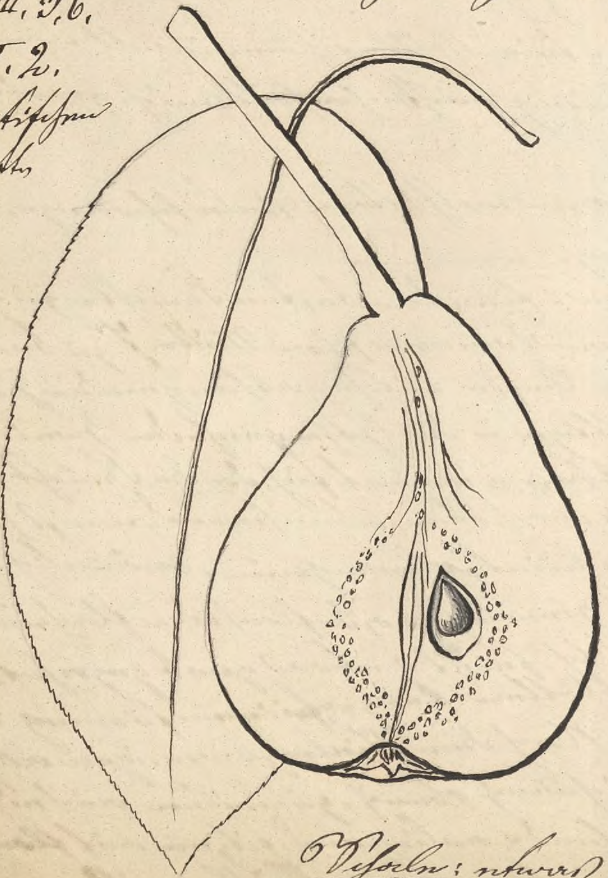
Reife u Nutzung: zeitigt Ende Sbr u hält sich 2–3 Wochen. —

Baum: wächst gut u ist fruchtbar. — Sommertriebe stark, nach oben kaum abnehmend, lederngelb, wenig punktirt. Blatt schmal, klein, fast flach ausgebreitet, lanzettlich, glänzend, ganz seicht gezahnt. Afterblättchen fehlen meist. Blatt der Fruchtträger gleichfalls lanzettlich, mehr gerundet, zum Theil noch nach der Spitze hin feinst, feiner u seichter als auf dem Sommertriebe gezahnt. — Augen klein, kurz, anliegend, auf flachen Trägern. —

K. IX. Längliche Herbst-Wirthschaftsbirnen. Ord. 1. α hartfleischige.

No 380 Die Honigelbirne. ††. 7bre, 8bre – 6–8 Wochen

D: III. 3. b.
J. IV. 2.
elliptischen Blatt



Gestalt: Gute Früchte neigen zum Bauchigen, oft ganz birnförmig, stark 2" breit, 2¾" hoch. Der Bauch sitzt mehr, oft stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch auch mehr eiförmig zugerundet. Nach dem Stiele macht sie fast keine u. nur auf einer Seite eine sanfte Einbiegung u. endigt mit sehr wenig abgestumpften, oft fast in den Stiel auslaufenden Spitze. —

Kelch: feingespitzt, blättrig, liegt mit den dünnen feinen Ausschnitten sternförmig auf, u. sitzt wenig vertieft.

Stiel: verhältnismäßig lang u. stark, 2 oft 2½" lang, häufig ganz gerade, an der Basis etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt, u. die Spitze geht mit feinen Beulen selbst in ihn über. —

Schale: etwas feinrauh, nicht glänzend, bleibt bei früheren Brechen

grünlich gelb, die Sonnenseite mit einem geflammten, schönen dunklen Lackroth überdeckt oder zeigt nur eine nicht weit verbreitete, undeutlich streifige, bräunliche, in der Reife hervortretende verwaschene Röthe. Rostanflüge bald wenig bald ziemlich häufig, bilden um den Kelch etwas Ueberzug. Punkte zahlreich, grau u. fein, theils roth umringelt. —

Fleisch: gelblich, abknackend, um Kernhaus ziemlich körnig, mittelsehr saftreich, gewürzhaft süßweinsäuerlich schmeckend, zerfließend. —

Kernhaus: geschlossen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele schwarze, vollkommene Kerne; Kelchhöhle kurz, oder fehlt fast ganz. —

Reife u. Nutzung: zeitigt im 8ber u. hält sich 6–8 Wochen. Eine der besten Früchte zum Dörren u. sehr gut auch zur Mostbereitung. In warmen Sommern schon Mitte 7ber zu brechen.

Baum: bildet einen hochgehenden Baum, macht starke Äste mit herabhängenden Fruchtzweigen u. Seitenzweigen auf deren Bögen sich stets neue kräftige in die Höhe gehende Zweige bilden; ist sehr dauerhaft u. blüht spät, ist sehr fruchtbar u. eignet sich, da die Frucht fest hängt, für rauhe Gegenden. — Sommertriebe lang, nach oben abnehmend, meist schön grad u. etwas zickzackartig gebogen, nicht stark gekniet, olivengrün, bräunlich überlaufen, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach oder flachrinnenförmig, stark glänzend u. schön hellgrün, breitelliptisch, fein u. etwas grob gezahnt, den Bäumen oft schon von weitem sehr kenntlich. Afterblätter kurz, pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, flach, meist langelliptisch; nach dem Stiele zu weniger abgerundet u. oft breiter, oft schmäler als in der Zeichnung oben, zuweilen auch rinnenförmig, meist eingewandelt. Augen klein kurz, stehend u. anliegend, sitzen auf flachen, ziemlich stark gerippten Trägern. — Die Bäume können ohne Pfählen nicht gerade gezogen werden in der Baumschule. —

http://rcin.org.pl

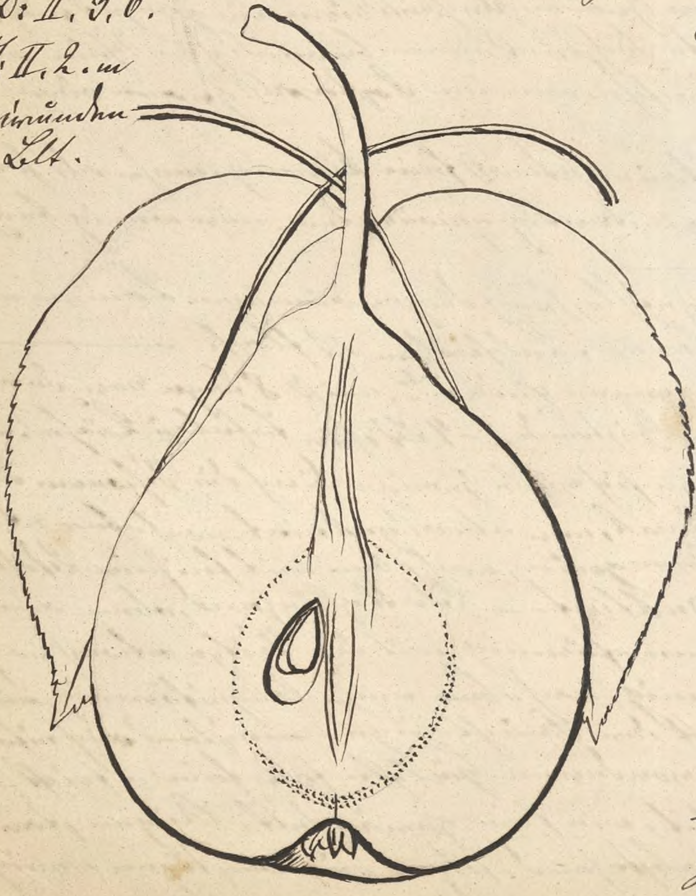
K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Hartfleischige.

No 381. Lemanns Schmalzbirne. fast **†. H:, 8br, 3–4 Wochen

D: II. 3. b.

J: II. 2. a

eirundes Blt.



Gestalt: bald mehr kreiselförmig, bald mehr birnförmig; gute Früchte sind 2 1/3 – 2 1/2" breit u. 3" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin u. an den die kreiselförmigen Früchte sich etwas flachrund wölben, die mehr birnförmigen so gerundet, daß sie nur eben noch, wenn der Kelch aufsteht, nicht aufstehen können. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen u. kreiselförmige oder etwas mehr kegelförmige Spitze. —

Kelch: hartschalig, gelb, meist ganz offen, etwas in die Höhe stehend, während vollständig gebliebenen Segmente sich etwas sternförmig auflegen, sitzt bald flach vertieft oder fast oben auf, bald in etwas stärkerer Senkung, die einige flache Beulen zeigt, von denen eine am Bauche sich auch wohl vordrängt u. die Hälften etwas ungleich, verschieden macht; doch ist die Form immer gefällig. —

http://rcin.org.pl

Stiel: holzig, auf der Basis auch wohl etwas fleischig, sanft gebogen, 1¼ bis 1½" lang, ganz mit lederfarbigem Häutchen überzogen, sitzt auf der Spitze wie aufgesteckt u. geht aus ihr hervor.

Schale: ziemlich stark, die gelbe Grundfarbe scheint nur stellenweise etwas durch, indem ein sehr dünner, feiner zimtfarbiger Rost, noch stärker als bei der Grauen Herbstbutterbirne, die ganze Frucht überzieht. Röthe findet sich nicht, u. nur die Sonnenseite hat zuweilen einen bräunlichen Schein an, Punkte sind äußerst zahlreich, größtentheils fein u. erscheinen im Roste als graue oder gelbliche Pünktchen. — Geruch nicht merklich. ——

Fleisch: ziemlich weiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus kaum etwas fein körnig, mehr als halbschmelzend, von angenehmem, erhabenem, schwach zimtartig gewürztem, nur wenig bedeckten Säure zeigendem Zuckergeschmacke. ——

Kernhaus: hat nur einen Ansatz zu hohler Achse, ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten langeiförmige, braune, vollkommene Kerne. Kelchröhre ist flach. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Mitte 8br in warmen Jahren gegen Ende 7br, muß 8 Tage vor der Baumreife, wird nicht leicht mell, hält sich in mürbem Zustande 2–4 Wochen; für Tafel u. Küche. —

Baum: wächst lebhaft, geht sehr gut in die Luft, doch hängen sich viele Zweige durch die Schwere der Früchte, trägt früh u. reichlich. — Sommertriebe stark, nur etwas gekniet, nach oben ~~et-was~~ abnehmend, dunkelgelblich braun, im Schatten olivengrün, nach oben mit feiner Wolle besetzt, ziemlich zahlreich u. in die Augen fallend punktirt. — Blatt glänzend, oben am Zweig jedoch etwas fein wollig, ziemlich stark rinnenförmig, mit der Spitze etwas nach abwärts gebogen, unten am Zweige breiteiförmig, nach oben mehr langeiförmig, nur fein gerändelt. — Afterblättchen fehlen. — Blatt der Fruchtaugen umgekehrt eiförmig, einzelne etwas elliptisch, meist nur an der vorderen Hälfte sehr fein u. seicht (also feiner als daß die Zeichnung darstellt. –) gezahnt, wie fein gerändelt. Augen stark, aufgeschwollen, stumpfspitzig, oft stehend, meist ziemlich abstehend, sitzen auf wulstigen wenig geneigten Trägern. ——

http://rcin.org.pl

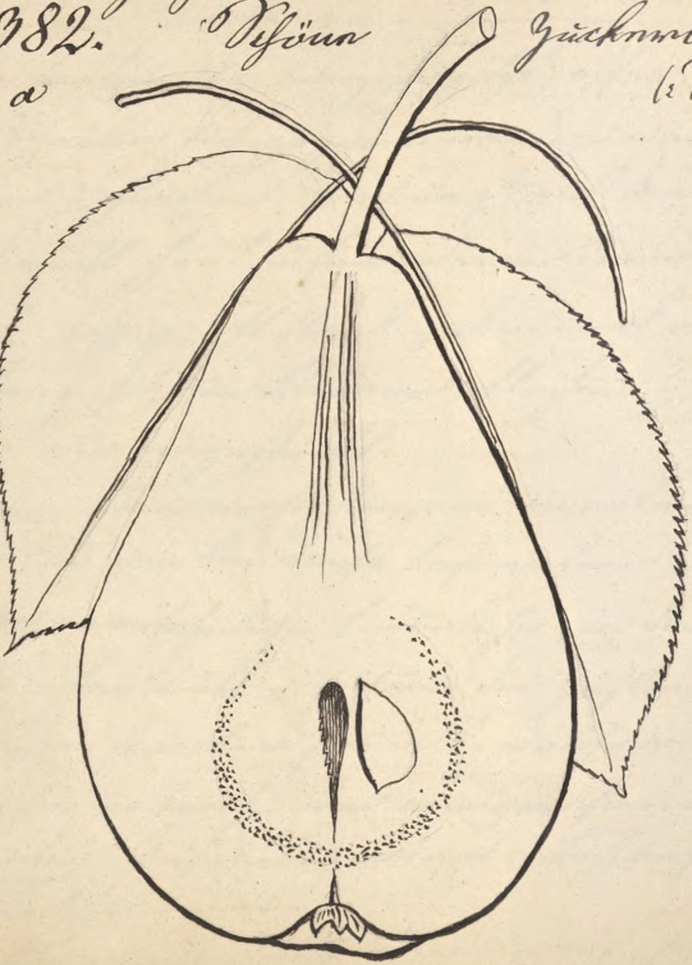
K.I. Längliche Sommer=Tafelbirn. Cl. 2.6 Mürbfleischige

No. 382. Schöne Zuckerbirne. *††. 7br, 8br 3 Wochen

(: Schöne Deutsche Kayserin :)

D: II, 3. a

J: IV, a



Gestalt: nimt gern zweierlei Formen an, meistens ist sie schön birnförmig, in schönster Größe gegen 4" lang u. 2 3/4" breit, (etwas kleinern 3 1/2" hoch u. 2 1/2" breit;) oft aber auch kürzer u. dicker, zur umgekehrten Eiform oder dickbauchigen Kreiselform neigend. Der Bauch sitzt, besonders bei der langen Form, mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ziemlich rasch verjüngt abrundet u. sich nur so weit abstumpft, daß manche aber noch stehen können. Nach dem Stiele machen die langen eine schlanke Einbiegung u. schön etwas, oft keine

http://rcin.org.pl

abgestumpften Spitze, die Kernspitze machen oft eine merkliche Erhebung
nach dem Stiele ab. —

Kelch: hartschalig kurzgespitzt, offen, doch oft wie etwas geschnürt, so daß die Ausschnitte sich gegen einander wenden, sitzt in mäßig tiefer u weiter, oft enger u flacher Senkung, auf der nur unbedeutende Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, deren Form meist schön rund u gefällig ist. —

Stiel: holzig, oft stark gekrümmt oder etwas zur Seite gebogen, 1¼ bis selbst 2" lang, sitzt in kleiner, flacher Höhlung mit einigen Beulen umgeben oder wie eingesteckt. —

Schale, fein mattglänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife schön citronengelb, wo von bei nicht besonnten wenig mehr zu sehen ist, in dem eine von der Reife auszusehende, bräunliche, in der Reife sehr freundliche Röthe die Frucht leicht überläuft u sich um die zahlreichen Punkte in dunkeln, karmoisinrothen Streifchen stärker sammelt. welche rothen Streifchen sich selbst auf der Schattenseite hier noch mehr oder weniger finden, so daß die Frucht ein lachend schönes freundlich buntes Ansehen gewinnt. Rostanflüge finden sich wenig, hauptsächlich nur um den Kelch. —

Fleisch: nicht stark gewürzweiß, schwach gelblich, um das Kernhaus mehr ge-

nig körnig, von Ansehen nicht ganz fein, doch selbstständig u. beim Ge-
nusse fast zergehend, von stark süßem, durch etwas Weinsäure gehobe-
nem Geschmacke, der gewürzreich, höchst angenehm ist. —

Kernhaus: sitzt stark nach dem Kelche hin u. hat eine hohle Achse; Kammern ziemlich groß,
doch flach u. enthalten allermeist nur ganz kleine, taube Kerne. Kelchhöhlung u. kurz.

Reife u. Nutzung: zeitigt im 7ber, welkt nicht im 8ber u. hält sich 3 – 4 Wochen; eine
treffliche, sehr angenehm zum rohen Genuß, zum Kochen u. Trocknen geschätzte Frucht.

Baum: wird groß, macht eine edel verzweigte, reich belaubte, hohe Krone, setzt sich häufig an
dem Fruchtholze u. ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang, besonders am [illegible]
aber oft nicht lang, nach oben gar nicht oder wenig abnehmend, stellenweise mit etwas
ganz feiner Wolle belegt, ziemlich stark gekniet, oft an wenigen Sommeraugen gedrängt,
dunkelbraun, zahlreich doch fein punktirt. Blatt etwas düster, flach elliptisch, nach ob-
en am Zweige theilweise gewunden oder nur nach der Spitze hin etwas flach ge-
zahnt. Blatt der Fruchtaugen mäßig groß, flach elliptisch, oft eioval, sehr fein u.
spitz gezahnt, oft nur gewunden. Afterblätter fadenförmig. Augen braun,
dreieckig, kaum etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Anmerkung. Sie hat viele Ähnlichkeit mit der Sommerbirne, ist aber edler u. Geschmack u.
ist die Vegetation beider Sorten ganz verschieden. Bei der Sommerbirne sind die
Triebe kürzer, gerade aufstrebend, nicht gebogene, vollere Blüthenaugen, die die Zweige we-
nig hat, mehr [illegible] als braun; Blätter glänzender am Zweige [illegible] in der Mitte [illegible]

* [illegible] Zeiger stark wollig [illegible] auf Stellen gezogen.

K. I (III). Längliche Birnen = Tafelbirnen. Ord: I. b. Zartfleischige.

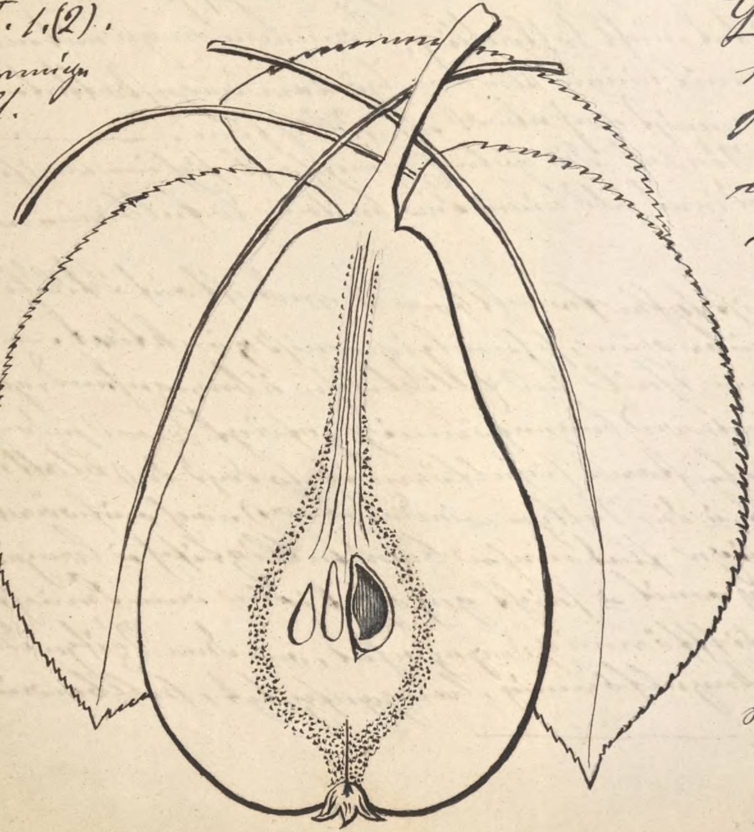
N°. 383. Gute Louise von Avranches. ** 7ber, 8ber, Herzog v. Longueval †

Bonne de Longueval. Poire de Jersey. —

D: I. 3. 1 (2).

J: III. 1. (2).

eiförmige Bst.



Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig, doch immer ziemlich länglich. Bivort wie Prevost bezeichnen sie als zu groß mittel; an beiden Enden abgestumpft, 2" 1''' – $2\frac{3}{4}$" breit u. 3" – 4" lang; an Spalieren soll sie selbst diese Größe auch bei uns erlangen. —

Kelch: kurzblättrig, hornartig, aufliegend, offen, in schöner, ziemlich weiter schüsselförmiger Einsenkung. —

Stiel: stark, gelbbraun, holzig, nach der Birne zu fleischig, steht obenauf, wie eingedrückt, oft neben einem Höckerchen. —

Schale: glatt, citronengelb, stellenweise mit etwas Grün gemengt, an der S.S. schön u. stark, etwas streifig geröthet, doch besetzt das Roth

meist nur in Punkten, die mit rothen Ländchen umgeben sind u. sich stellenweise stark häufen. Auch fast gewöhnlich man einzelne graulichen oder bräunlichen Punkte, die aber in der Reife verschwinden.
u. etwas Rost um Kelch und Stiel. ——

Fleisch: gelblichweiß, fein sehr saftreich, ganz butterhaft, von äußerst angenehmem, durch feinen, schwach etwas herben Säure gehobenen, sehr pikantem gewürzten Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, nicht hohlachsig, Kammern enge mit meist vollkommenen, ziemlich großen, langen, spitzen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen, die am Kopfe schwarzbraun, an der Spitze meist noch etwas weißlich sind. ——

Reife u. Nutzung: reift meist zu Anfang 8br. Sie hat die gute Eigenschaft, sich im reifen Zustande äußerst einige Zeit zu halten u. verdient als eine der besten Tafelbirnen recht häufig angepflanzt zu werden. ——

Baum: wächst pyramidal, wird mittelstark, ist sehr fruchtbar u. gedeiht auf Wildling wie auf Quitte. Sommerzweige röthlich graubraun, schmutzig weiß punktirt. — die Blätter lang oval, zum Theil ins Eirunde, zum Theil ins Elliptische übergehend, glatt, grob u. weitläufig, oder auch seicht u. enge, etwas bogenförmig gesägt (: was jedoch die Zeichnung nicht gelungen gibt :), schiffförmig u. sehr stark sichelförmig, so daß das Blatt einen einen weiten Winkel mit dem Stiele bildet, u. die Spitze wieder etwas nach aufwärts gerichtet ist. Die Blätter am Sommerzweige sind mehr breitelliptisch u. lanzettförmig, groß oval lanzettförmig, unregelmäßig weit u. seicht gezahnt; die am Fruchtholze oval-elliptisch, stark rinnenförmig (: schiffförmig :), gezahnt, an der Spitze des Zweiges etwas wellig. — Blüthenknospen kegelförmig, langgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun u. grau schattirt. ——

http://rcin.org.pl

K I. (III). Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzfleischige

No 386. Sommerkönigin. ** 7br 8br. – 14 Tage.

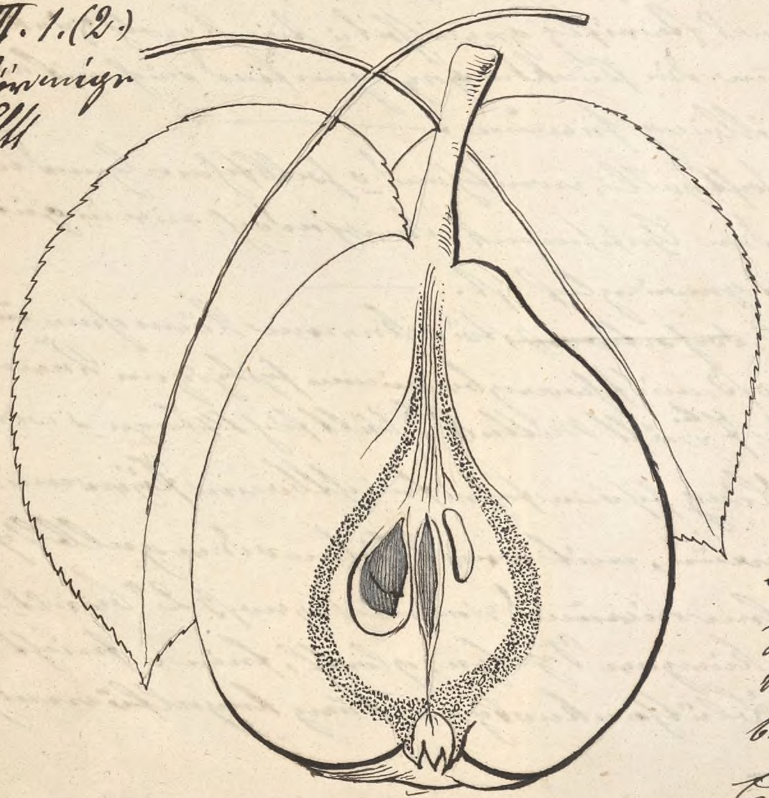
Reine d'été —

D: I. 3. 1 (2).

J: III. 1. (2.)

eiförmige

Ltt



Gestalt: ⁊ Größe der vorstehenden Pyramidenbirne in guten Lagen gezogenen Frucht giebt die Abbildung. Sie baut sich aber auch nach dem Stiele zu oft längerspitz ⁊ erscheint dann ziemlich kugelförmig mit ansehnlichem Bauche, der unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu liegt; nach dem Stiele zu ohne merkliche Einbiegung sehr abgestumpft kugelförmig. $2\frac{3}{4}$" breit, $3\frac{1}{4}$ hoch.

Kelch: kurz, breit- ⁊ spitzblättrig, außen gelbbraun, innen dunkelbraun, aufrechtstehend, offen ⁊ halboffen in bald tieferer, bald engerer ⁊ ebenerer schüsselförmiger Einsenkung, die mit starken Beulen besetzt ist. Diese laufen als flache Rippen über die Wölbung ⁊ Bauch deutlich sicht-

bar fort, ohne die unregelmäßige Form viel zu verletzen.

<u>Stiel</u>: stark, zuweilen bis $1\frac{3}{4}$" lang, gelbbraun, nach der Birne zu gelb, oft fleischig, steht obenauf ein eingedrückt in Beulen u. neben einem Höckerchen etwas schief.

<u>Schale</u>: glatt u. glänzend, gelblich grün, später hellgelb mit grünlichen u. bräunlichen feinen Punkten, an der S. S. oft sanft, etwas streifig gerötet u. stark roth punktirt, meist in rothen Tüpfchen bestehend, die um die Punkte gezogen sind; auch mit etwas dünnem gelbbraunem Rost um die Kelchwölbung herum. —

<u>Fleisch</u>: weiß, halbfein, etwas grobkörnig, saftvoll, weinig und halbschmelzend, wenig gezuckert von angenehmem, erquickenden Geschmack, der jedoch nur in guten Jahren u. guten Lagen sich ausbildet, – sonst gewürzlos ist. —

<u>Kernhaus</u>: mit nicht zu weiten, doch etwas, ~~doch etwas~~ [illegible] Körnchen ohne unregel-bar, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit schwarzbraunen spitzigen Kernen.

<u>Reife u. Nutzung</u>: meist von Mitte bis Ende 7ber, oft Mitte 8ber, hält sich 14 Tage u. wird teig.

<u>Baum</u>: wächst lebhaft, gibt auf Wildling schöne sehr fruchtbare Pyramiden. — Sommerzweige gelblich graubraun, mit weißlichen oder gelblichen Punkten. — Blätter oval, zuweilen rund, ziemlich groß, 2" breit, $2\frac{3}{4}$ bis 3" lang, mit auslaufender doch sehr kurzer Spitze, glatt, fein u. flach gesägt, sehr dunkelgrün u. glänzend. Blüthenknospen kurz kegelförmig, stumpfspitzig, hellbraun. —

K. III.

No. 384

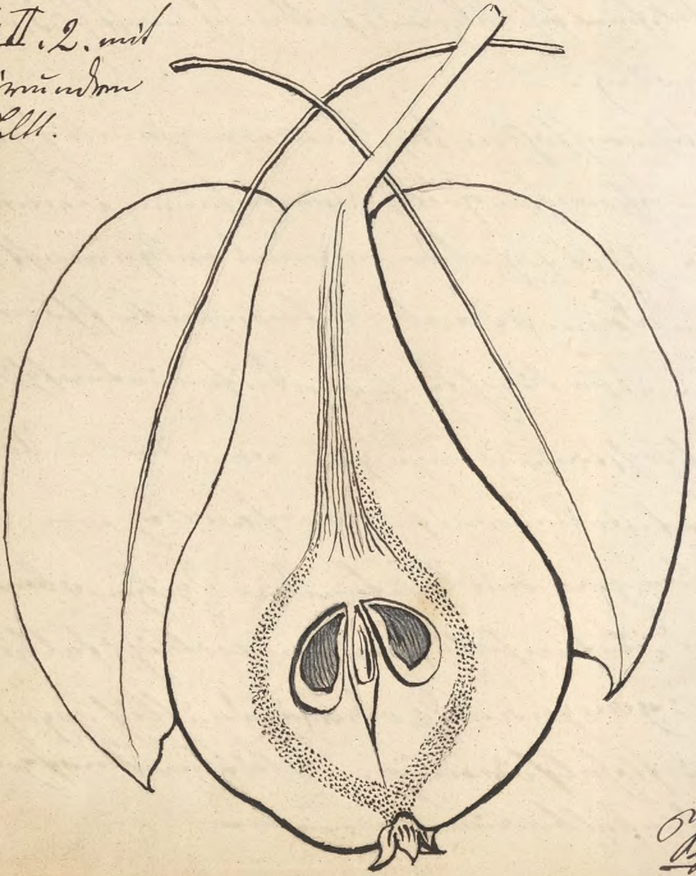
D: I. 3. 2.

J: II. 2. mit rinnenden Bltt.

Länglich Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. α. Hartfleischige.

Grüne lange Herbstbirne. *+ 7/8. 8bre (: französischen Ursprungs :)

Vert longue d'automne, Longe verte.



Gestalt: wie die Zeichnung darstellt, länglich ziemlich birnförmig, auch etwas spindelförmig, jedoch seltener. 2" breit, 3⅓" hoch; am Spalier auch 2¾" breit u. 4½" lang. —

Kelch: kurz u. hartblättrig, offen, flachstehend, mit Beulchen umgeben, wovon welchen oft eine mehr als die andern aufschwillt u. ihn schief drückt, oft zieht sich dieser über den Bauch undeutlich u. deutlich u. macht die Abrundung ungleich. —

Stiel: verschieden stark u. lang, oft gebogen, braun, nach der Birne zu grün, läuft meist ohne Absatz in die Birne aus, doch legt sich öfters ein Höcker an ihn u. bewirkt, daß der Stiel einen Winkel mit der Frucht bildet. —

Schale: etwas geschmeidig, hellgrün, mit gelben

feinen u. stärkeren grauen, später bräunlichen Punkten, in der Reife aber stellenweise etwas gelblichem, so daß sie wie streifig, jedoch selten. Ohne Röthe, auch ohne Rost, hie u. da aber mit einigen Schmutz- u. Lederflecken. —

Fleisch: etwas gelblichweiß, besonders unter der Schale, fein, schmelzend, saftreich, recht süß, mit eigenthümlichem, melonen- oder kalmusartigem Gewürz. —

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen angedeutet, schwachachsig, Kammern ziemlich groß, mit vielen vollkommenen, hellbraunen, mit einem schwachen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: zeitigt von Anfang bis Mitte 8ber u. hält sich aber, einmal ausgereift, nicht lange, sondern zerfällt sehr schnell; durch ihre Form u. Farbe interessante schöne u. gute Tafelfrucht. Von der Erzherzog Carl-birne, ist sie durch frühere Reife unterschieden.

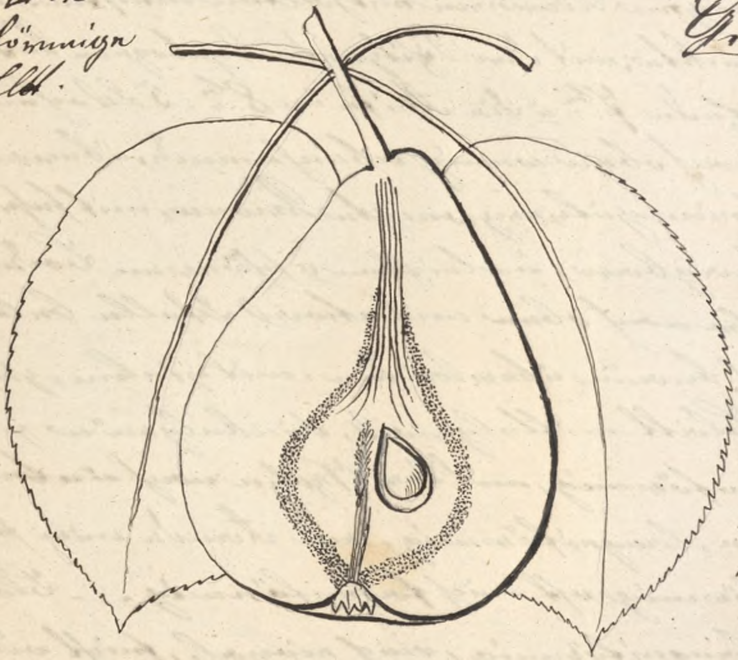
Baum: wächst lebhaft, fruchtbar u. kann auch hochstämmig erzogen werden. — Sommertriebe rothbraun, fein weißlich punktirt, stellenweise schwach wollig. — Blätter eirund, oft länglich oval, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oberhalb undeutlich wollig, deshalb mattglänzend, unterhalb stärker wollig; selbst im Herbste noch am Blattrande deutlich sichtbar; ganzrandig oder undeutlich gezahnt-gerändelt, 1¼" breit bis 3" lang, schwach schiff- u. schalförmig. — Blüthenknospen kugelförmig, ziemlich dachdeckt stehend spitz, dunkelbraun. —

K. III. Längliche Herbst-Zuckerbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No. 385. Susanne ** † † 7br – 8br – 5 Wochen (: ursprung aus Mons :)

nicht zu verwechseln mit der Suzette de Bavay.

D: II. 3. 2.
J: III. 2
eiförmige Blt.



Gestalt: birnförmig, oft etwas glockenförmig 2" breit, 2½" bis 3" hoch. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft zurundet und so wenig abstumpft, daß sie meist aufrecht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen und wenig abgestumpfte, oft selbst in den Stiel auslaufende Kegelspitze. Der Bauch ist meistens schön rund, und zeigt nur, wenn die Frucht größer wird, flache Erhabenheiten. —

Kelch: meist klein, oft fehlend, in enger flacher Senkung. —

Stiel: holzig, ziemlich dünn, 1¼–1⅓" lang, etwas gekrümmt und durch einen Fleischwulst gewöhnlich etwas auf die Seite gedrückt. —

Schale: fein rauh, grünlich, in der Reife grüngelb; zimmtfarbiger, stellenweise fahlbrauner Rost überzieht gewöhnlich den größeren Theil der Frucht so, daß die Grund-

farben einen Duftschein. Röthe u. Gemisch fehlen. Punkte zahlreich, doch nur an der Sonnenseite u. um den Kelch stärker zu bemerken u. gelbgrau. ——

Fleisch: etwas gelblichweiß, fein, um das Kernhaus etwas körnig, halbschmelzend, von schwach weinartigem, feinem Zuckergeschmacke. ——

Kernhaus: hat hohle Achse, die nicht geräumigen Kammern enthalten meistens vollkommene braune, oder schwärzliche, glattgedrückte, mit der Spitze etwas gebogene Kerne.

Reife u. Nutzung: meistens ist die Pflückzeit Ende 7ber u. die Reife im 8ber. 3 Wochen

Baum: wächst sehr rasch, wird nicht lange, nach oben wenig abnehmende, überall mit Blätteraugen besetzten Zweige, bildet eine gutgezweigte Krone, mit sehr vielen, kurzen Fruchtholz, ist früh u. reichlich tragbar, in leichtem u. schwerem Boden. — Sommertriebe schlank, wenig stufig, unten nach oben mit etwas Wolle belegt. olivenfarbig, an der Sonnenseite oft leicht braun überlaufen, mit vielen, ziemlich feinen weißlich grauen Punkten. —— Blatt mittelgroß, dunkelgrün, ziemlich glänzend, auch unten kahl, stark rinnenförmig, mit der Spitze nach unten gekrümmt, mit schöner aufgesetzter Spitze, langeiförmig, am Rande oder sehr seicht gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig oft auch fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen größer, etwas breiter langeiförmig, auch eyoval, seicht oder auch schärfer gesägt gezahnt. Augen stark, konisch, abstehend, auf ziemlich vorstehenden, flach gerippten Trägern. ——

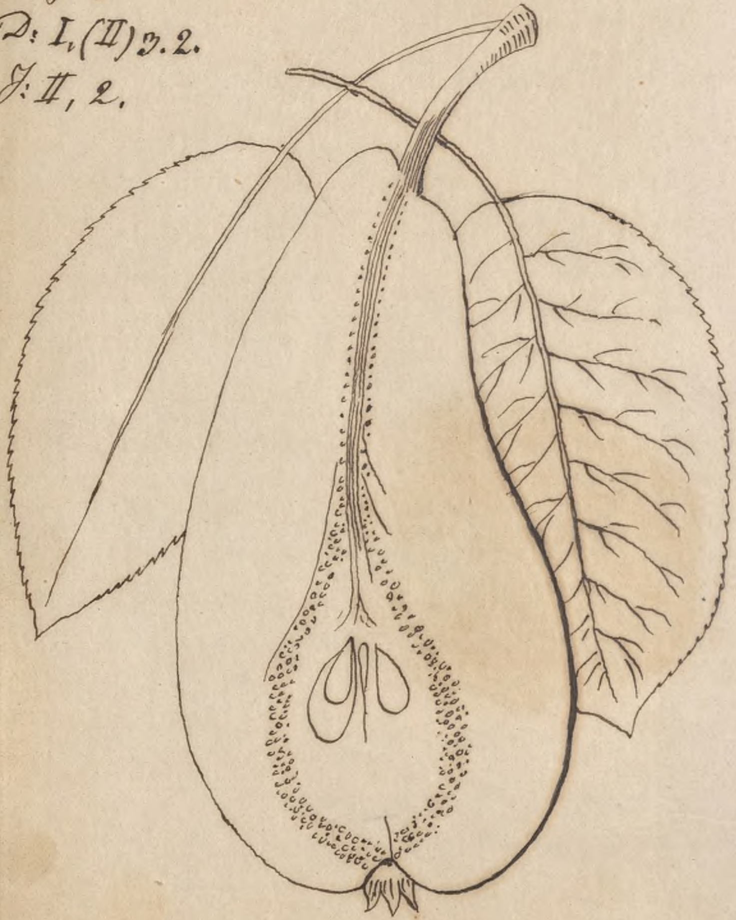
N.º 387. Holländische Butterbirne.
Beurré de Hollande.
Calebasse

** +

8bre

D: I, (II) 3. 2.
J: II, 2.

K. III



G. Länglicher Herbst-Butterb.: Ord. 1. 1. (2) a Mürbfleischige.

Gestalt: lang kegelförmig oder auch mehr birnförmig und einiger flaschenförmig; die Frucht nimmt oft stärker nach dem Kelche zu ab, u. wird dadurch mehr mittelbauchig, auch ist die Abrundung des Bauches oft ungleich u. besonders nach dem Stiele zu tritt oft eine Seite stärker als die andere hervor. Ebenso veränderlich ist die Größe; gut ausgebildet ist die Birne jedoch 2 bis 2¼" breit, u. 3¼ bis 3¾" lang.

Kelch: meist kleine, kurzblättrig, offen, in engen u. flachen, häufig unregelmäßigen, durch Beulen bewegten Einsenkung.

Stiel: gelbbraun, nach der Birne zu grün oder gelb, meist lang u. stark, steht obenauf, oft jedoch unter einem Höcker seitwärts.

Schale: grünlichgelb, später hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, selten etwas matten Röthe, dagegen mit einem glatten, gelbbraunen Roste, so daß sie an der Sonnens. oft wie goldartig gemacht u. im Ganzen der bekannten Weißen Mariane ähnlich sieht.

Fleisch: mattweiß, halbfein, etwas körnig, in richtiger Ausbildung meist völlig schmelzend, ziemlich saftreich, angenehm süß mit schwachem Gewürz ohne Säure; In ungünstigen Sommern u. bei zu langem

http://rcin.org.pl

Zweigen bleibt es halbschwebend und aus-
strebend; schöner Pyramidenbaum.

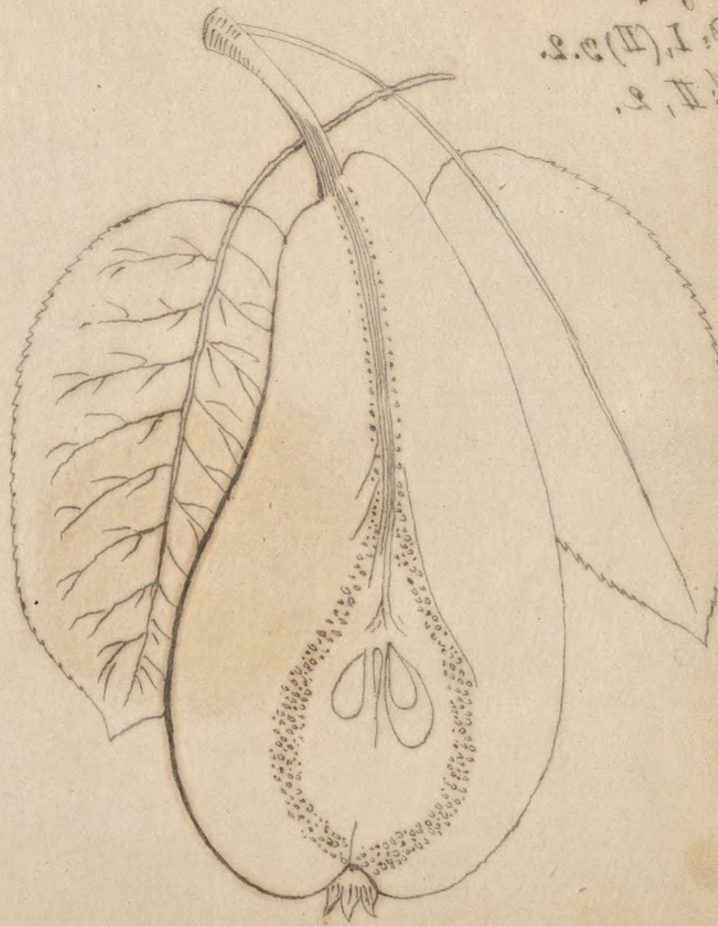
Sommerzweige: mit etwas, doch nicht zu vielen Dornen
[illegible] besetzt, sonst aber [illegible] mit
kleinen Knospen u. gelbbraunen, schwarz-
braunen Dornen, langgespitzt mit kleinen
[illegible] Spitzen.

Reife und Nutzung: Anfang des Oktober [illegible]
Ende Nov., [illegible]
auch sehr. – Meist ist sie eine gute Tafelfrucht,
immer aber gut in der Wirthschaft zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, wird
mittelstark u. ist ungemein tragbar, und seine
Anpflanzung sehr empfohlen.

Blätter: rund am Stiele, nach [illegible] abgerundet, oft
auf den Zweigen, oft herzförmig, ausgerundet.
An Bäumen groß, bisweilen 2¼" breit, 3½" lang,
mit ausstehenden oder halb aufgerichteten Spitzen,
kleinen oval, glatt, breit u. langgespitzt, schiff-
förmig u. sichelförmig, zum Theil etwas wellen-
förmig, dunkelgrün u. glänzend.

Blüthenknospen: länglich kegelförmig, ziemlich
stumpfspitz, hellbraun.



Sommerzweige: grünlich graubraun, auf der Sonnenseite schwach violettroth, mit vielen feinen gelblichen Punkten.

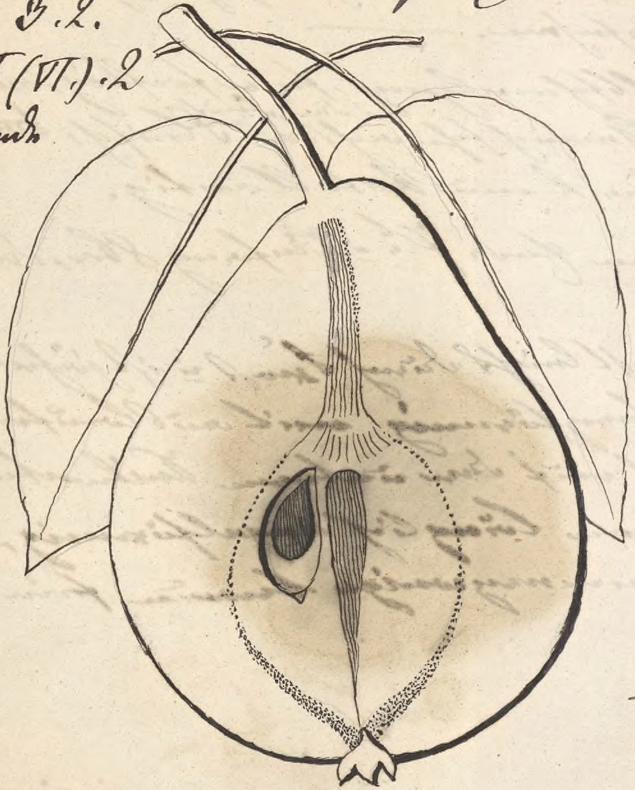
K. III. Längliche B. Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. a. Mürbfleischige.

No 388. Welsche Zimmetbirne. *† 7br. 8br.

D: II. 3. 2.

J: II (VI.) 2

mürbende Lelt



Gestalt: dem Umriß zeigt die Gestalt einer nicht schönen, vollkommenen Frucht, die sich wenig verändert. —

Kelch: steht fast oben auf oder nur in einer sehr geringen, flachen Vertiefung, ist steif, kurz, wenig vorstehend, bräunlich offen.

Stiel: grün u. dunkelbraun gefärbt, mit braunen Punkten, öfters knospig. Vertiefung sehr unbedeutend. —

Schale: ziemlich stark, von Farbe grünlich gelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger geröthet, was oft recht lebhaft wird u. selbst in Braunroth übergehen kann; dabei ist oben die Frucht mit feinen in die Augen fallenden braunen, fast rostartigen Punkten bedeckt, welche im Rothen noch stärker werden, aber umgebend

http://rcin.org.pl

entstehen. Auch sind diese Punkte öfters noch durch graue Rostfiguren u. Rostflecken verbunden. Abgerieben erscheint die Schale schön glänzend. —

2. Kernhaus: nur ganz fein angedeutet, mit starken Achsenhöhlen, geräumigen Kammern u. schönen braunen Kernen versehen. ——

1. Fleisch: weiß, fein, in voller Reife halbschmelzend, sehr saftig, von sehr angenehmem, muskatartigem Geschmack. Gewöhnlich schwach bei dem Drücke das Fleisch; ~~das Fleisch~~ aber ~~nicht~~, meist beim Aufschneiden stark muskatellerartig.

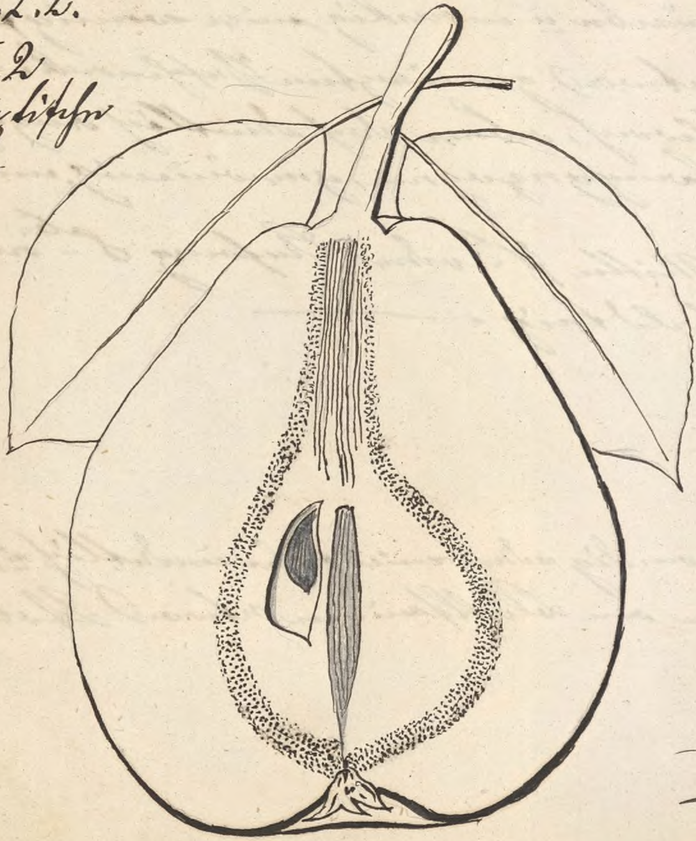
Reife u. Nutzung: reift nach u. nach gegen Ende Juli u. Anfang Aug., dauert aber höchstens einige Wochen. ——

Baum: geht schön in die Höhe, leidet nicht leicht durch Frost u. ist gewöhnlich sehr stark tragbar. Blätter eirund, etwas herzförmig mit auslaufender längerer Spitze (oder kürzerer), glatt auf der unteren Seite etwas wellig gezahnt, flach. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, dunkel braun, ziemlich spitz, fest stehend. Sommerzweige braun, fein weiß grau punktiert. ——

K. IX. Längliche Herbst=Wirthschaftsbirne. Ord: 1. a. Hartfleischige.

No 389. Dickbauch von Cersenitz. +. 7br 8br

D: III. 2.2.
J: IV. 2
nllig̈liche
Lb.



Gestalt: dickbauchig. 3" breit. 3½" hoch, wird oben in beiden Dimensionen auf gemessen. —

Kelch: ziemlich lang, feingespitzt, etwas wollig, gelbgrün u. braun, oft fein aufliegend, in einer geräumigen Vertiefung stehend, welche zuweilen einige flache Erhöhungen zeigt u. gewöhnlich berostet ist. —

Stiel: grün u. braun, mit dunklern Punkten u. knotig, nach unten etwas fleischig verdickt oder angedrückt, u. in einer seichten Vertiefung stehend. —

Schale: glatt, geschmeidig u. fein, in der Reife gelblichgrün, o. grünlich blassgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler

http://rcin.org.pl

gelbroth geflammt u. angelaufen, wo er aber auch in manchen Jahren gänz-
lich fehlt; in anderen, bei stark besonnten Früchten, etwas streifig u.
fleckig erscheint.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, mürbe u. markig, nur wenig saftig
dessen von ziemlich angenehmem, süßem, etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: mit feinen Körnchen umschwach, aber doch deutlich angege-
ben. Achsenhöhle schmal, die Fächer langgezogen, geräumig, mit gu-
ten Samen versehen.

Reife u. Nutzung: reift etwa in der Mitte 7ber oder Anfang 8ber ein.
hält sich nicht lange, sondern wird bald teig.

Baum

Blätter elliptisch, einzelne oval, ganzrandig oder nur sehr undeutlich u. seicht
nach vorne hin gesägt. Einzelne zeigen an Blatträndern etwas Wellen.

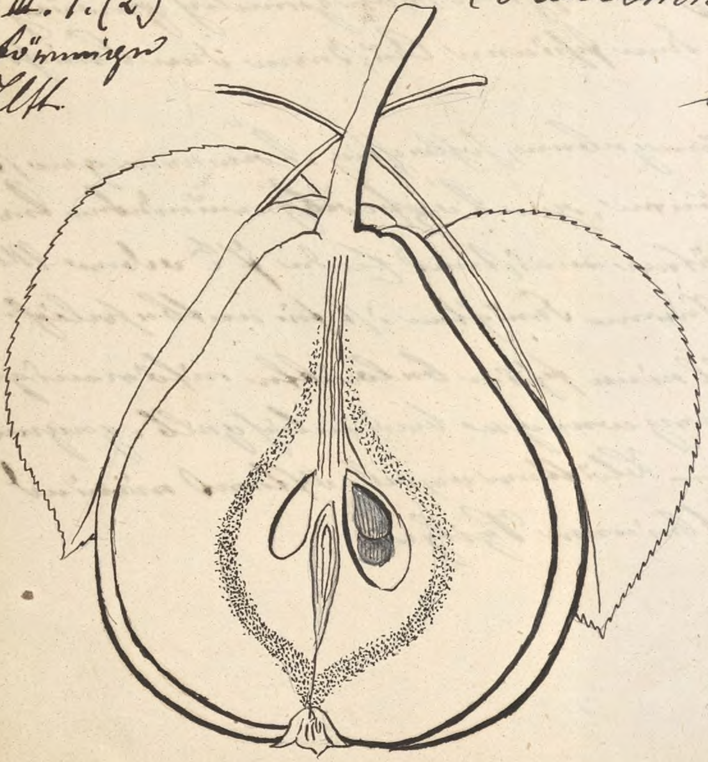
K. I. (III) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No. 390. Grosse britannische Sommerbirne. kaum *+ 7br 8br

D: II. 2. 1. (2). Grand Bretagne. t. holländische Zuckerfrucht.

J: III. 1. (2) d'automne.

eiförmiges Blatt



Gestalt: fast etwas der weißen Herbstbutterbirne ähnlich, doch nähert sie sich der Kreiselform, weil nach dem Stiele zu stärker zugespitzt, nach welchem sie ohne Einbiegung sanft abnehmend, mit abgestumpfter Spitze endigt. Grosse Früchte 4¼" breit u. ebenso hoch, kleinere 2¾" breit, hoch 2½" oder etwas höher.

Kelch: spitz u. braunblättrig, sternförmig weit offen, in einer geräumigen tief- u. flach stehend, mit schönen Beulen umgeben, welche über die Frucht sich deutlich fortziehen, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

Stiel stark braun, nach dem Baume zu gelb u. fleischig u. mit Fleischringeln umgeben, in einer kleinen Grube stehend, oft von einem stärkeren Höcker zur Seite gedrückt.

Schale: hellgrün, später hell= u. etwas grünlichgelb, mit feinen grünen später bräunlichen Punkten, an der S.S. oft etwas undeutlich geröthet, doch nur aus gedrängt stehenden rothen Strichelchen um die Punkte herum bestehend u. feiner oder mit etwas stark streifigen oder einem Rostflecken. ——

Fleisch: weiß etwas gröblich u. körnig, saftig, rauschend, von ziemlich gewöhnli= chem u. auch nur mäßig süßem Geschmack, dem schönen Äußern der Frucht nicht entsprechend. ——

Kernhaus: mit ziemlich weiten Kämmchen umgeben, schlossig. Kerne groß mit verhältnißmäßig kleinen schwarzbraunen, am Kopfe abgerundeten Kern

Reife u. Nutzung: reift oft früher oft später meistens Ende 7ber oder Mitte 8ber u. hält sich in den 9ber hinein. Bei besseren Früchten ist sie entbehrlich. —

Baum: wächst lebhaft u. wird groß, macht eine schön belaubte eiförmige Krone u. ist bald fruchtbar. — Sommerzweige bräunlichgelb, gegenü= ber grüngelb, sehr fein gelblich punktirt. — Blätter oval, öfters rund u. etwas herzförmig, mit oft sehr kurzer, kleiner Spitze

K. III. (IV.) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 2. d. Mürbfleischige.

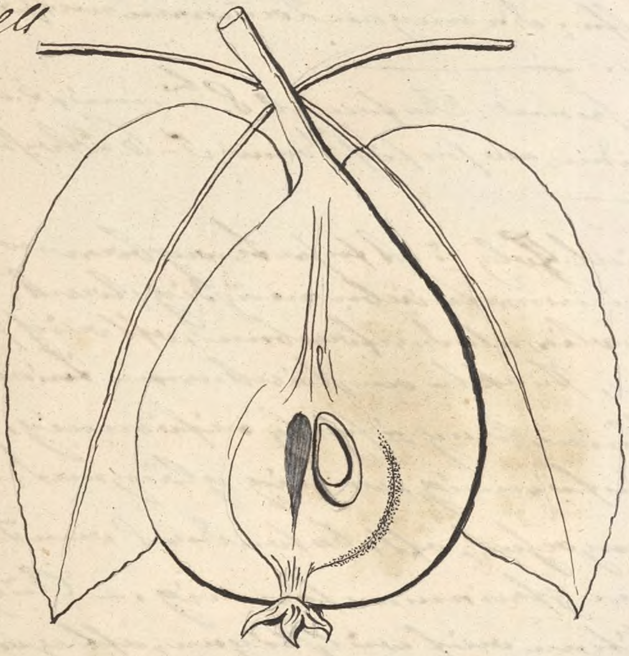
No 391. Siklers Schmelzbirne. ++ [illegible] * Reife 8ber 4-6 W.

D: II. 2 (3). 2 (1). Fondante Sickler (erzogen vom Professor van Mons.)

J: II. 2. (1).

einander

Lell



Gestalt: ist etwas veränderlich, bald kreiselförmig, 2" breit u. hoch, bald etwas länglich, höher als breit, $1\frac{3}{4}$" breit u. 2" 1''' hoch. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den sie in der ersten Form sich flach zurundet, so daß sie nicht gut aufsteht, in der höheren Form meistens mehr eiförmig zurundet; nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung u. endigt bald kreiselförmig, bald mit einer etwas höheren Spitze.

Kelch: offen, meistens langgespitzt u. ist ohne eigentlich hornartig zu sein, lederartig; er sitzt in einer kleinen Einsenkung oder auch oben auf.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, sitzt in der ersten Form wie eingesteckt, in der 2 Form geht die Spitze fast in ihn über u. ist an seinem hinteren Ende etwas fleischig.

Schale: vom Baume ist bei rechtzeitigem Brechen kaum etwas gelblich u. wird in der Reife gelb. Röthe sehr selten, verwaschen oder rothe Pünktchen um

mehr Punkte u. in manchen Jahren eine etwas streifige, braune, nicht starke Röthe. Rostanflüge nicht sehr häufig, doch ist die Schale davon hin u. wieder, Punkte sehr zahlreich, fein, hauptsächlich nur in der Grundfarbe zu sehen, wo sie fein grau umringelt sind. — Geruch fehlt. ——

Fleisch: fein und kaum körnig, saftreich, mürbe, nicht abknackend, von gewürzhaftem zimmtartigem Zuckergeschmacke. ——

Kernhaus: hat keine oder nur sehr kleine hohle Achse; die engen Kammern enthalten häufig vollkommene, hellbraune Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt in gewöhnlichen Jahren Anfangs 8bre, muss aber unmerklich von der Baumreife gebrochen werden, wo sie sich dann 5–6 Wochen hält u. für die Küche sehr schätzbar wird. ——

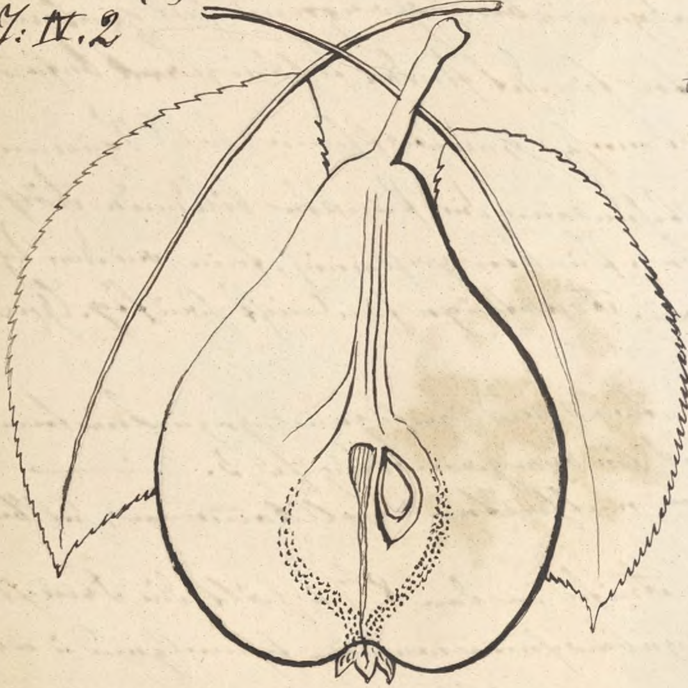
Baum: wächst lebhaft, ist sehr gesund, macht viel Holz u. ist sehr tragbar; wird nicht groß, geht aber weit in die Luft. —— Sommertriebe mäßig stark, mit etwas Wolle belegt, lederfarben, oft mehr olivenlederfarben, oft auch selbst etwas rothbraun an der Sonne überlaufen, Punkte auf stärkeren Trieben ziemlich zahlreich u. stark. — Blatt etwas klein, lang u. spitz eiförmig, oben am Zweige fast lanzettlich, etwas rinnenförmig, wenig glänzend; beim Aufbrechen wollig, fein u. sehr seicht gesägt gezahnt, oft, besonders an den Fruchtholze, wie gewandelt. — Afterblätter pfriemenförmig. — Augen konisch, oft auch etwas breit, abstehend, sitzen auf wulstigen, oft aber nicht genügend Trägern. ——

K. III Längliche Herbst-Butterbirnen. Ord. 1. b. Zartfleischige.

N.o 392. Löwener Birne. **†. 8ber. unserem Weisen.

D: I, 3 (2.) 2. Poire de Louvain. (: erzogen wahrscheinlich von van Mons :)

J: IV. 2



Gestalt: ziemlich birnförmig, 2" breit u. 3" hoch. der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den allmählig sie abrundet u. schoß meistens abstumpft, daß sie, wenn zugleich wie öfter der Fall ist, die Kelchfläche schief steht, nicht gut stehen kann. Viele Exemplare können indeß gut aufstehen. Nach dem Stiele macht sie meist nur eine schwache bei größeren Exemplaren wo der Bauch sich mehr gegen die Mitte der Frucht mehr aufzieht, eine merkliche Einbiegung u. mehr etwas abgestumpften Spitze. Ueber die Frucht ~~zieht, auf welche Einbiegung~~ laufen meistens breite Beulen, die öfters eine Seite höher machen.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten aufrecht in die Höhe stehend, sitzt in flacher Vertiefung.

Stiel: stark, holzig, 1–1¼" lang, bald gerade, bald etwas gekrümmt, sitzt in einer eng=
~~stark~~ u. durch einen Wulst öfter, stark auf die Seite gebogen, oder selbst gehoben,
so dessen seitwärts hinaus steht. ——
Schale: durch die Punkte wie ganz fein rauh, abgerieben glänzend, hellgrasgrün,
in der Reife nur hellgrün. An der Sonnenseite findet findet sich bei ~~stark~~ Beson-
nung eine dunkelbraune, leicht aufgetragene, bald mehr verwaschene, bald Säume
von Streifen ~~der~~ zeigende, meistens aber nur Kränzchen um die Punkte bildende Röthe,
untermengt mit grünen Fleckchen der Grundfarbe. Punkte zahlreich, fein, an der Schat-
tenseite oft fein grün umringelt, in der Röthe grau. Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch
fehlt. ——
Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, ganz schmelzend, von etwas weinartigem, gezuckertem,
delikatem Geschmacke, etwas spät gebrochen wird sie bergamottig süß. ——
Kernhaus: geschlossen, die engen, kleinen Kammern enthalten vollkommene, hellbrau-
ne, spitzeiförmige Kerne. ——
Reife u. Nutzung: In gewöhnlichen Jahren fällt die Reife in den 8br. u. hält die Frucht
sich lange in der Reife ohne zu faulen, später gebrochen wurde sie schmelzend u. noch
delikater. ——
Baum: wächst gemäßigt, ist gesund u. trägt früh u. voll. Blätter wie die Zeichnung,
einzelne sind zum Theil etwas breiter, zum Theil auch schmäler u. länger, mehr
elliptisch, als langeiförmig, glatt, feiner u. gröber, meist ziemlich scharf gesägt. ——

K III. Längliche Herbst-Zuckerbirnen. Ord: 2a. Mürbfleischige

No 393. Sabine. *† 8br Mitte.

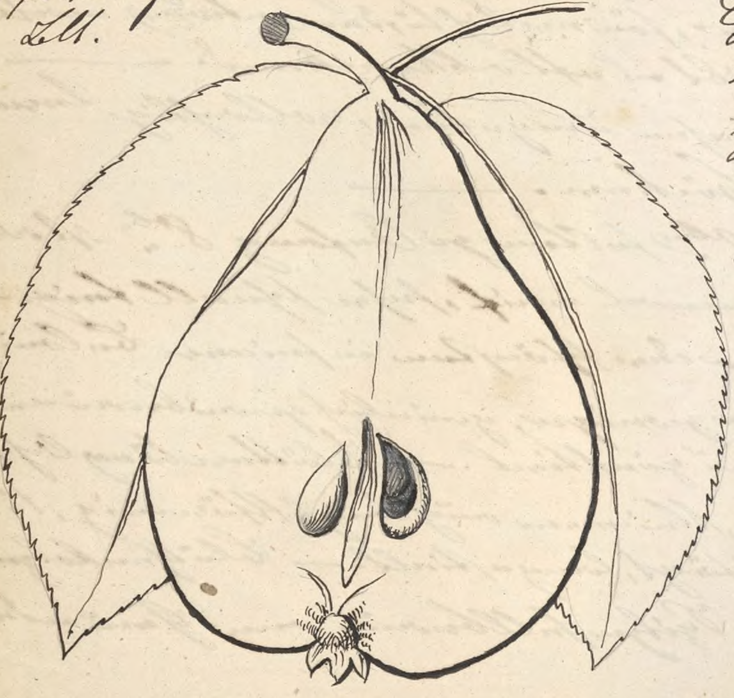
D: II. 3.2.

J: III. 2

eiförmige Zell.

Joseph Sabine, Sekretär der Gartenbaugesellschaft in London.

(: Colmar Sabine :)



Gestalt: kreiselförmig-birnförmig, kreisel-kegelförmig, um den Kelch halbkugelförmig, meist jedoch so abgeflacht, daß die Frucht noch gut aufsteht, nach dem Stiele zu etwas eingebogen, oder auch mit einer kegelförmigen, wenig abgestumpften Spitze endigend, ziemlich mittelbauchig gegen den Kelch zu abrundend. 2½" breit 3" hoch.

Kelch: kurz u. spitzblättrig, gelbbraun, aufrechtstehend, offen oder halboffen in ziemlich weiter, doch oft durch Beulen beengter, schüsselförmiger Senkung; die Abrundung der Frucht ist jedoch meist ziemlich gut.

Stiel: mäßig lang u. stark, holzig, braun, gekrümmt, steht oben auf wie ein

gedrückt, oder aber einen Höcker führt. —

Schale: gelbgrün u. grüngelb, mit feinen u. gröberen braunen Punkten, doch wird das Grün durch einen [illegible], nicht rauher, nur um den Kelch u. den Stiel zusammenhängend werdenden Rostüberzug vermischt. —

Fleisch: gelblich weiß, unter der Schale grüngelb, nach dem Kernhause zu röthlich [illegible], in manchen Jahren weniger [illegible], gewöhnlich saftig, rauh und doch auflöslich, von schwach gewürztem, säuerlich süßen, etwas weinartigen Geschmack, in schlechten Sommern bleibt er oft abknackend. —

Kernhaus: mit feinen u. stärkeren Körnchen umgeben, vollständig; Kerne klein, länglich, schwarz mit schwachem Höcker. —

Reife u. Nutzung: reift um die Mitte 8bris, hält sich zu Anfang 8bris [illegible] bis 9bris meist schon verrieben, wird niemals mürb, fault schnell teig. —

Baum: vom herrlichen Wuchse u. einer der schönsten in seiner Belaubung, kräftig wachsend. — Sommerzweige, gewöhnlich graubraun nach oben rothbraun, vielfach schmutzig gelbgrau punktirt. — Blätter länglich eiförmig, mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere aufschlagsartförmig, 1½" breit, 2½–3" lang, glatt, ziemlich scharf gesägt, langgestielt. — Blüthenknospen klein, kegelförmig, stumpfspitz, an der Spitze hellbraun, am Grunde dunkelbraun. —

K.X. Rundliche Herbst-Wirthschaftsbirnen. Ord: 1. a. Hartfleischige.

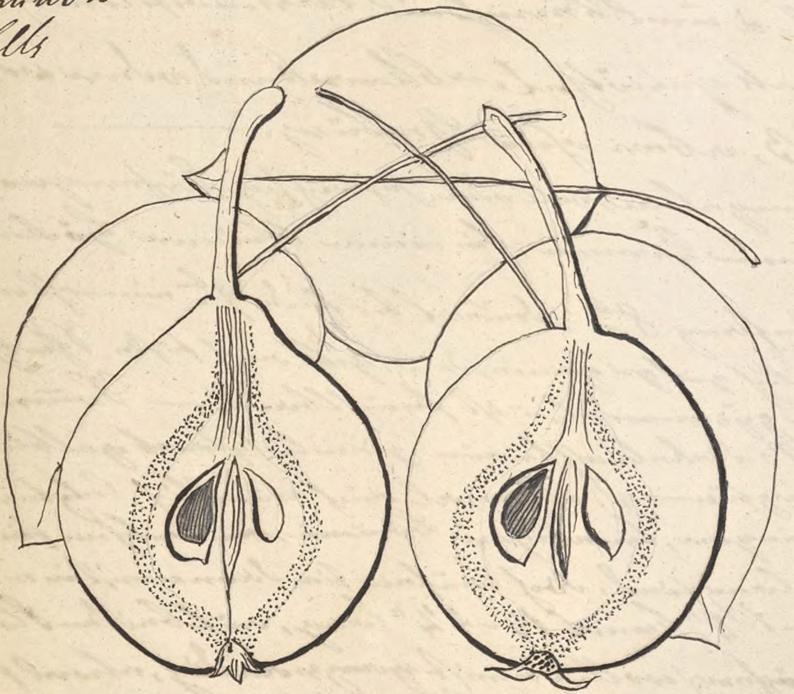
N.° 394. Die Herbst-Blutbirne. † 8ber

Sangouinole d'autom

D: III. 2.2.

J: II. 2.

niemands Lbls



Gestalt: hat ihren größten Bauch fast in der Mitte wölbt sich nach dem Kelche zu kurz u. rund, nach dem ~~Kelche~~ Stiele zu schnell abnehmend u. ausgeschweift spitz zulaufend. 1½" breit u. eben so dick, rundgedrücktförmig. Zuweilen baut sich die Frucht ziemlich birnförmig u. wird um 1 bis 2/6 größer.

Kelch: groß- oder kleinblättrig, meist hartschalig, oft blattlos, graubraun offen, steht flach u. flach, zum Theil obenauf, mit Beulen umgeben. Bei manchen Früchten zieht sich vom Kelche bis zum Stiele eine Naht, wie bei den Pflaumen bemerkbar.

Stiel: nach dem Baum zu stark, oft fleischig u. gewölbt, ziemlich lang u. steif, am Ende graubraun, mit feinen Wärzchen, sitzt wie eingedrückt, zuweilen

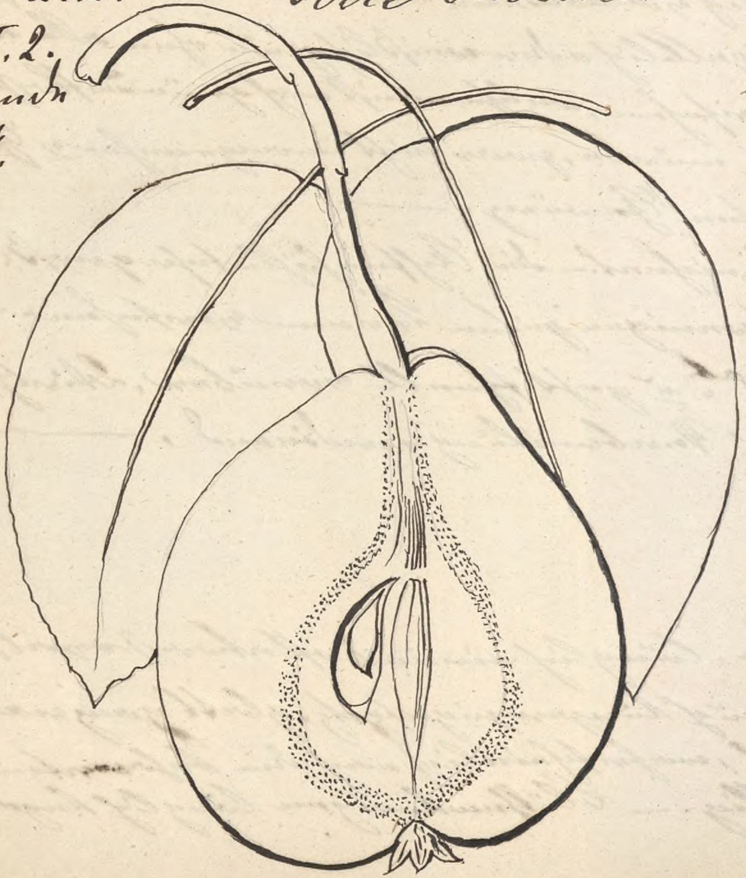
in Fleischwulste oder neben einem Höcker schief. —
Schale: blaßgrün, später grüngelb an der S.S. mit theils verwaschener theils aus punkt- u. fleckenartigen blutfarbenen Röthe, die am Kelch u. Stiel oft heller wird; in dem Roth sind graubraune u. auf den übrigen Schalentheilen braunliche Punkte zu bemerken, auch Rostanflüge oder verzieren die Röthe trüben den Rost. —
Fleisch: röthlich weiß, unter der Schale u. um das Kernhaus carmoisinroth u. auch die Fächer des Kernhauses sind stark geröthet, abknackend oder weinig zwar meist süß oder schwach säuerlich süß, aber ohne Gewürz. —
Kernhaus: mit gelben u. starken Körnchen umgeben, voll oder hohlachsig; Fächer groß, etwas flügelförmig mit meist vollkommenen Kernen, die einen kleinen Höcker Ansatz haben u. hellbraun sind. —
Reife u. Nutzung: meist gegen Ende 7ber u. Anfang 8ber u. dauert bis Ende 9ber eingemacht wird die Birne bald teig, ist aber dann ziemlich gut zu genießen; gibt auch süße Schnitze.
Baum: wächst in der Jugend stark, baut sich schön pyramidal, u. ist fruchtbar. — Sommertriebe wollig, grünlich gelbbraun, an der S.S.: dunkelrothbraun, ziemlich stark gelblich-grau punktirt. — Blätter oval, meist herzförmig, oft aber auch rundlich, letzteres besonders am Grunde der Sommerzweige junger, treibiger Bäume, an welchen sie wie die der Sommerblutbirne oft breiter als lang sind, doch laufen sie dann meist in einen keilförmigen Stielansatz aus. Sie sind 1¼–1¾" breit 1¼–2¼" lang, auf beiden Flächen wie die der Sommerblutbirne jedoch etwas schwächer; wollig meist ganzrandig, etwas sichelförmig u. hie u. da wellenförmig, längere u. kürzere gestielt. — Blüthenknospen mittelgroß, kugelförmig, stark, doch nicht stumpfspitzig, dunkelbraun, etwas weißgrau wollig. —

K. X. Rundliche Herbst-Wirthschaftsbirnen. Ord: 1. a. Hartfleischige.

No. 395. Gärtnerbirne. † 8ber

Poire d'horticulteur

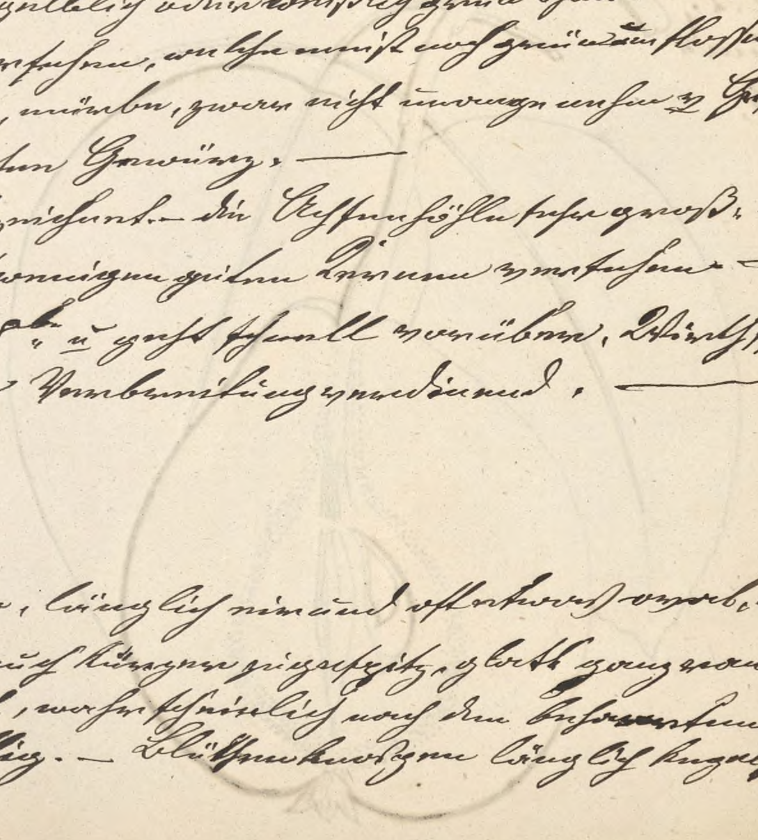
D: III. 2. 2.
J: II. 2.
eirunde Bltt.



Gestalt: die Frucht ist wie die Figur zeigt, meist auf der einen Seite stärker gewölbt auf der andern, selten gleichmäßig gebaut, 2 5/8" breit, 2 3/4" hoch. Sie kommt aber nicht selten noch größer vor; der Querschnitt ist ziemlich rund. ——

Kelch: bald langblättrig, bald kurzblättrig, je nachdem sich die Kelcheinschnitte vollständig erhalten haben u. nicht, offen, gelblichgrün, zerrieben etwas schwärzlich u. wollig, u. steht in einer bald flachen bald stärkeren Vertiefung, ohne besonders in Augen fallende Beulen, welche etwas bewachsen ist. ——

Stiel: unten an der Frucht grün, oben braun u. holzig, sehr lang u. gekrümmt mit wenig Punkten versehen; an der Frucht stark merklich verdickt u. in einer kleinen Vertiefung stehend. Nichtselten fand ich es so, daß der sehr lange Stiel oben mit voll kommenen Knospen versehen ist, aus denen sich vollkommene Blätter entwickelt haben.
Schale: fein glatt, etwas geschmeidig, blaßgelblich oder weißlich grün ohne alle Röthe, mit zierlichen feinen, braunen Punkten versehen, welche meist noch grün umflossen sind.
Fleisch: schwach gelblich weiß, fein körnig, mürbe, zwar nicht unangenehm aber ohne Geschmack doch nur wenig saftig u. schwach süßlich, ohne Gewürz. —
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen bezeichnet — die Achsenhöhle sehr groß; die Fächer gleichfalls groß u. geräumig, mit wenigen guten Kernen versehen —
Reife u. Nutzung: reift Anfang u. Mitte 8ber u. geht schnell vorüber; Wirthschaftsfrucht des geringen Ranges, u. kaum weitere Verbreitung verdienend. —
Baum:



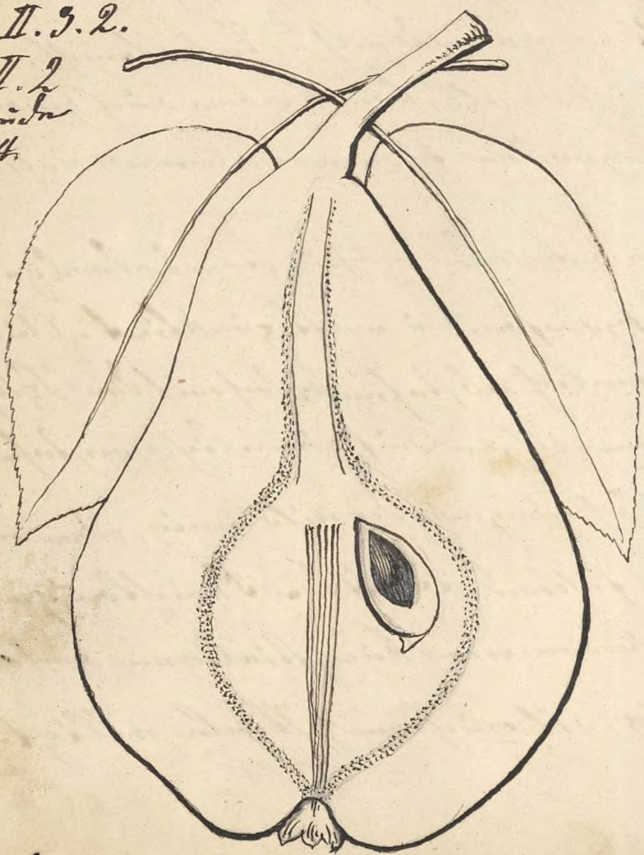
Sommerzweige grünbraun — Blätter, länglich rund oft etwas verkehrt eiförmig, meist etwas keilförmig am Stiele, länger u. auch kürzer zugespitzt, glatt ganzrandig u. nur an der Spitze zuweilen gekerbt, wahrscheinlich nach den besonderen Stielen auf der unteren Fläche etwas wollig. — Blüthenknospen länglich kegelförmig scharf spitz. — Augen:

http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Gewürzt=tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No. 396. Eltons Birne. Elton Pear. * 8ber trägt Sommer ganz

D: II. 3. 2.
J: II. 2
mittlere
Blatt



Gestalt: eine vollkommene Frucht zeigt den Umriß einer solchen am deutlichsten, erreicht eine Breite von 3" u. eine Länge von 4" zuweilen auch darüber. Eine 1858 erbaute Frucht wog 19 Loth. ——

Kelch: gelblich u. grünlich, auch hellbraun gefärbt, ziemlich kurz u. steif, aufstehend, halboffen, steht in einer flachen Vertiefung ohne Falten, in welcher meist einige hellbraune Rostflecken zu bemerken sind. ——

Stiel: ziemlich stark, oben hellbräunlich, unten grünlichgelb u. etwas verdickt, zuweilen in die Frucht übergehend, wie in der Abbildung auf der einen Seite, eben so oft aber auch ringsum in einer kleinen Vertiefung stehend. ——

Schale: fein, glatt, geschmeidig, blass u. matt grünlich gelb, das Grünliche entsteht hauptsächlich nur dadurch, daß die feinen hellbraunen Punkte meistens etwas grünlich umflossen sind. ——

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblich weiß, innerhalb des Kernhauses fast etwas röthlich, besonders wenn die Frucht
etwas überreif ist, sehr fein, zwar nicht butterhaft schmelzend sondern etwas körnig, sich aber
beim Kauen auflösend, sehr saftig u. angenehm süß u. leicht gewürzt. – Gewächs sehr schätzens-
2 Reife u. Nutzung: gewöhnlich 8ber, hält sich aber nicht lange in den 9ber. Tafelfrucht. –
1 Kernhaus: groß, aber nur ganz fein angedeutet. Achse voll, kommt aber auch zuweilen
hohl vor. Fächer groß u. geräumig, mit schönen großen, schwarzbraunen, vollkom-
menen Kernen. ——

Baum: wächst gut u. treibt stark, trägt gut. – Sommertriebe mäßig stark, etwas gekniet
nach oben etwas wollig, matt olivengrün, nur sparsam u. matt punktirt. Augen
ziemlich stark, konisch, schwarzbraun geschuppt, ziemlich abstehend, doch mit den Spitzen
häufig wieder etwas gegen den Zweig hingebogen, sitzen auf ziemlich vorstehenden
wenig gerippten Trägern. – Blatt des Triebes, flach ganzrandig eiförmig, oder nur
gezähnelt, mittelgroß. Afterblätter meist fehlend. Blatt der Fruchtaugen,
ganzrandig flach von verschiedener Form, die kleineren kurzstieligen auch eiför-
mig, die langstieligeren lang u. spitz eiförmig, oft auch am Stiele elliptisch
abnehmend. ——

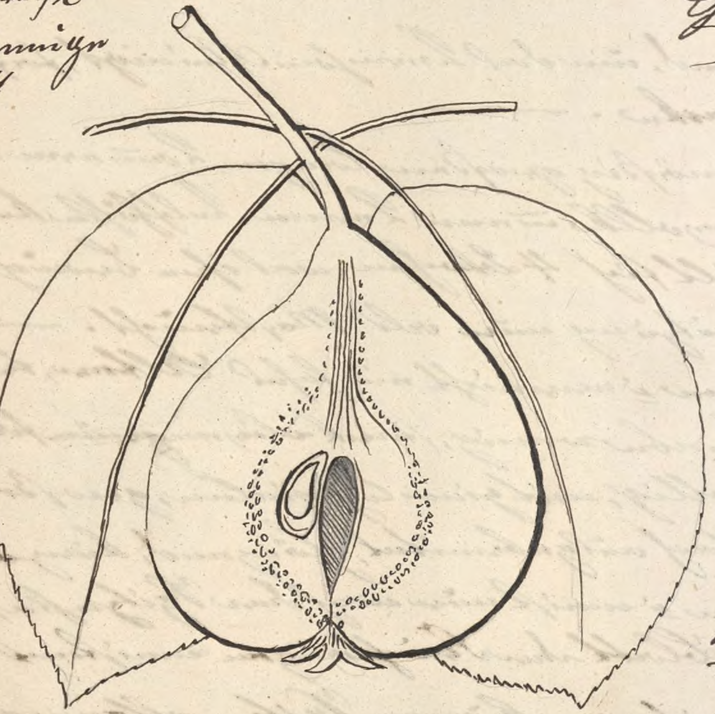
K.X. Rundliche Herbst=Wirthschaftsbirne. Ord: 2. a. Mürbfleischig

N.o 397. Weinbirne vom Bodensee. ++ 8br = 4. Mon: Mostobst.

D: IV. 2. 2. Rothe Weinbirne.

J: III. (IV.) 2

eiförmiger Bl.



Gestalt: dickbauchig=kreiselförmig, oft mehr abgestumpft eiförmig. 2" breit, 2⅓–2½" hoch. Der Bauch sitzt allermeist etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich bald etwas flachrundwölbt, dass sie aufstehen kann, bald mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie einen kurzen o. auch etwas längeren Kreiselspitze. ——

Kelch: stark, breit= u. langgespitzt, sitzt in flacher Senkung, durch Falten u. feinen Beulen etwas gestaucht ist offen u. liegt ziemlich auf. ——

Stiel: holzig, ziemlich stark, gerade o. ein wenig gekrümmt, 1⅓" lang, geht ziemlich aus der Frucht heraus o. sitzt wie eingesteckt u. ist öfters etwas auf die Seite gebogen. ——

Schale: ziemlich stark, mattgrün, fast hellgrün (geradezu), im Liegen gelb, oft noch mit Grün gemischt. – Die Sonnenseite ist mit einem matten, undeutlichen, bei ihm Röthe überlaufen, die sich nicht weit erstreckt u. nur Anflug ist. Punkte fein, fallen wenig ins Auge, als nur in der Röthe, wo sie bemerklich sind. Rostanflüge sind ziemlich häufig. ——

Fleisch: weiß, fast etwas röthlich schimmernd, um das Kernhaus grünlich, saftreich, mürbe, von feinem säuerlichem Geschmacke. ——

Kernhaus: fast starke, hohle Achse; die mäßig großen, langen Kammern enthalten schwarze, lange, allermeist ausgebildete Kerne. Kelchhöhle kurz.

Reife u. Nutzung: zeitigt im 8ber u. hält sich 4 Wochen, was ihre Brauchbarkeit zur Weinbereitung mehrt. Benützung nur als Mostfrucht. ——

Baum: wird groß, mit schönen Kronen u. erreicht ein hohes Alter, trägt jährlich u. sehr reichlich. — Sommertriebe wenig, stark olivengrünfarbig etwas braun überlaufen, nach oben wollig, mit ziemlich vielen, großen, doch matten Punkten. — Blatt groß, flach ausgebreitet, glänzend, kurz oval oft etwas herzförmig, mit einen flachen u. meist nur nach der Spitze stehenden stumpfspitzen Sägezähnen. — Blatt der Fruchtaugen meistens unregelmäßig oval, viele auch elliptisch, mit ganz kurzer Spitze, oft nur gerundet. — Augen ziemlich groß, fast breit, verlängert, stehen auf langgerippten Trägern. ——

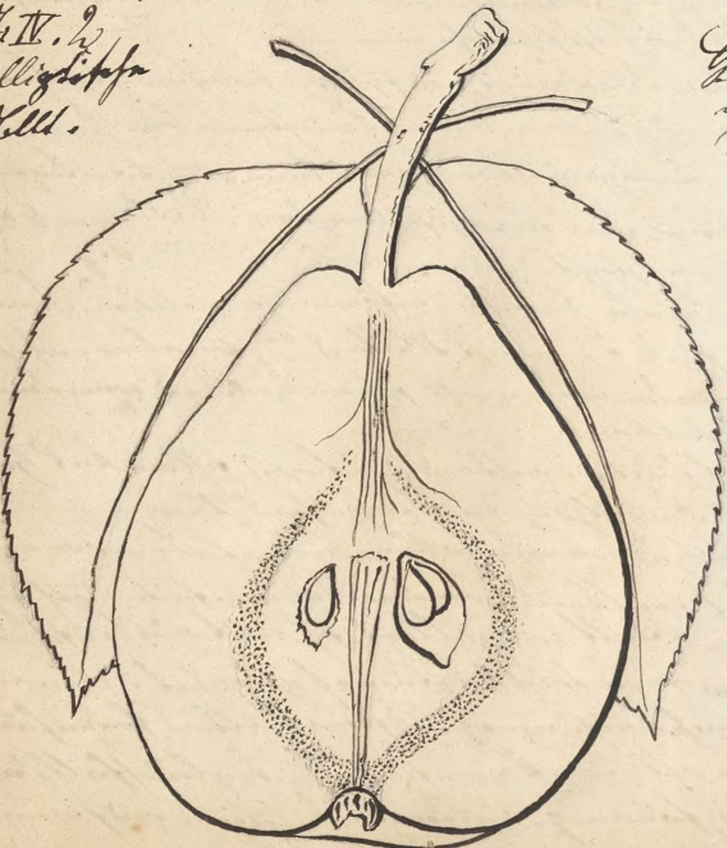
http://rcin.org.pl

K. III. (IV) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: I. b. Zartfleischige.

No. 398. Dillens Herbstbirne. ** 8ber u. 14 Tage bis 3 Wochen

D: I. 3 (2) 2. Dillen d'automne. (erzog Profr: van Mons.)

J: IV. 2
elliptische
Blatt.



Gestalt: kommt in Form der Dechantsbirne u. der alten alten Colmar nahe, mondbauchig mit breit abgestumpfter Stielspitze, größerem Kelchbauch, jedoch merklich höher als breit, dem Zuspitzen sich nähernd; jedoch ist die Form veränderlich u. auf denselben Bäumen finden sich eiförmige, mehr kreiselförmige u. fast cylindrische Früchte. Der Bauch sitzt bei der mehr konischen Form mehr nach dem Kelche hin, und der hier sich oft flach ebnet, immer so abrundet, daß sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung u. endigt mit einer dicken abgestumpften Spitze. Gute Früchte breit ~~Früchte~~ 3" u. stark 3" hoch, gewöhnlich aber nicht über 2½" breit, aber öfter darüber von 3" Höhe. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, aber mit den Ausschnitten, meist etwas zurückgebogen, sitzt in geräumiger, meist flacher Senkung, auch deren Rande sich einige flache Beulen zeigen, die auch bemerkbar, doch sehr flach über die Frucht hinlaufen, u. die Rundung oft etwas ungleich machen. —

http://rcin.org.pl

Stiel: stark, sonst gekrümmt, oft fleischig aussehend u. mit Knöspchen versehen, mit Fleisch-häutchen stark überzogen, sitzt flach vertieft, oder wie eingesteckt, meistens mit einem oder ein paar flachen Fleischwulsten umgeben. —

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Reife, wenn sie zu rechter Zeit gebrochen ist, nur gelblich grün. Röthe findet sich nie. Punkte sind fein u. zahlreich, von Farbe wie die Rostanflüge, doch in manchen Jahren findet sich auch mehr Rost. — Geruch ist schwach. —

Fleisch: weiß, um Kernhaus etwas grobkörnig, wenn die Frucht zu spät gebrochen ist, etwas schmierig oder sehr moll, als schmelzend, bei früh genug gebrochenen Früchten aber schmelzend saftreich u. ganz schmelzend, von angenehmem, bergamottartigem, fein zimtartigem Geschmacke, dem jedoch der Williams Christenbirne, der Herbstsylvester, Vestramb u. anderen ziemlich gleichzeitig reifenden an Güte nachsteht. —

Kernhaus: klein mit hohler Achse, Kammern enthalten viele braune eiförmige, vollkomm. Kerne.

Reife u. Nutzung: reift zur Verwunderung gegen Ende 7ber, meist Mitte 8ber, sie aber noch ganz grün, wohl 10 Tage vor der Baumreife gebrochen werden um nicht schmelzend zu werden. Zu spät gebrochen taugt sie noch zum Dörren u. Welken. —

Baum: wächst lebhaft, kommt in allerlei Boden gut fort, macht wenig etwas schlankes Holz, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, setzt früh Fruchtholz an u. ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe, lang, etwas schlank, nur an den Spitzen etwas wollig, lederfarbe, wenn der Baum auf Quitte veredelt ist, worauf er gut fortkommt, an der Sonnenseite röthlich, u. nur wenig u. nicht ins Augen fallend punktiert. — Blatt langelliptisch, mit auslaufender Spitze, kleinere langoval, glatt, glänzend, am Rande fein u. stumpf gezahnt. Die an den Blättern am Sommertrieb sind groß u. mehr eiförmig. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, am Stiele oft stark verschmälert, gleichfalls am Rande flach u. stumpf gezahnt. Augen klein, kegelförmig, anliegend, sitzen auf schwach vorstehenden Trägern. —

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: I. b. Zartfleischige.

No. 399. Amalia *† 8br – 9bre (: Ursprung unbekannt :)

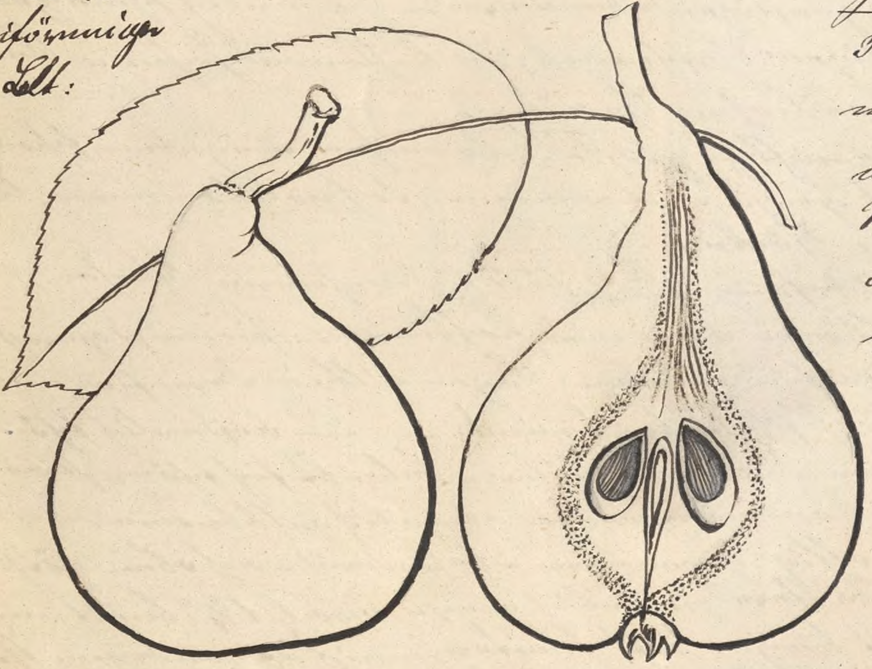
Poire Amalia.

D: I. 3. 2.

J: III. 2

eiförmiges

Blt:



Gestalt: etwas veränderlich 2½" breit 3¼ hoch, ziemlich birnförmig, die höchste Breite mittel, um den Kelch halb kugelförmig u. so wenig abgeflacht, daß sie meist noch aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie gewöhnlich auf einer Seite eine starke Einbiegung u. endigt mit einer Kegelspitze —

Kelch: sternblättrig, hornschalig offen, bald in einer flachen Vertiefung, meist eben ohne Einsenkung, bald in einer tiefen. Auch über die Frucht laufen keine wahrnehmbaren Erhabenheiten hin.

Stiel: dick, bis 1" lang, nach der Birne zu stark u. fleischig auch öfters mit Fleisch umringelt, welches charakteristisch für die Frucht ist, u. von gleicher

http://rcin.org.pl

Farbe mit demselben, nach dem Ende zu braun. —

Schale: zart, glatt, nicht fettig, schön hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite mehr orangegelb, nur hie u. da schwach carmoisinröthlich, mit vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, einzelnen kleinen Rostflecken, u. etwas dünnem Rost um den Kelch herum. —

Fleisch: schön weiß, fein, saftvoll u. in sehr günstigen Sommern auch ziemlich schmelzend von angenehmem süßem zimmtartigem Geschmack; in kühleren Jahren bleibt es schleimig, schmalzartig u. fade süß (: weil ohne Gewürz :) —

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen u. nicht zu großen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig. Kammern ziemlich groß, mit wenigen, doch vollkommenen, langen, schwarzbraunen Kernen, fast ohne Höcker. —

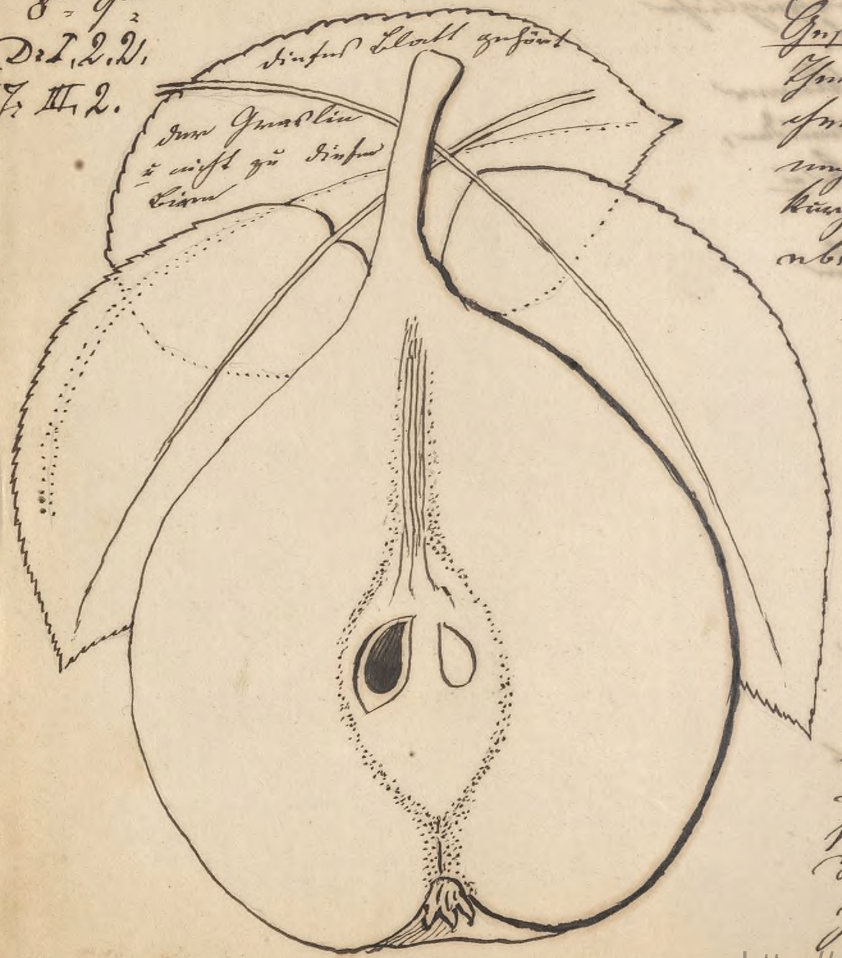
Reife u. Nutzung: reift Ende 8ber oder Anfang 9ber u. hält sich mehrere Wochen, bei nicht guter Ausbildung auch länger, bleibt aber dann nur Kochbirne; — sie muß genossen werden, ehe sie gelb wird, was aber nur für warmen Lagen gilt, indem sie nur in sehr günstigen Jahren schmelzend u. wohlschmeckend wird. — äußerlich schön.

Baum: hat ein sehr gesundes Wachsthum, wie die Markgräfin, u. belaubt sich schön, ist auch fruchtbar u. gedeiht auf Quitten. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, mit feinen gelblichen Punkten, etwas wollig, gegenüber u. besonders nach oben röthlich etwas, ~~etwas~~ länglich punktirt. — Blätter ziemlich groß, oval 1¾" breit, mit der oft ¼" langen Spitze 3¼" lang, oft kürzer, oft breiter, meist im vordern Theile am breitesten, glatt, auch wenn sie ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün, stark glänzend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich, fast stechend spitz, schwarzbraun. —

Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1.a. Ganzfleischige.

N: 400. **K.IV** Beurré superfin. Hochfeine Butterbirne. Goubault erzog sie u erntete die ersten Früchte 1844. zu Millepieds bei Angers:

Millet **
8ber 9ber
D: I.2.2.
J: III.2.



Gestalt: kreiselförmig u auch mehr eirund, zum Theil um den Kelch ziemlich stark, zum Theil auch schon sehr abgeplattet, auch nach dem Stiele zu nimmt sie bald mehr, bald weniger schnell ab, endigt aber meist mit kurzer in den Stiel auslaufender Spitze, 3½" hoch u fast ebenso breit.

Kelch: spitzblättrig, gelbbraun, halboffen, in enger u ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen umgeben, die über die Frucht fortlaufen u die Rundung hie u da ungleich machen.

Stiel: sehr stark, nach der Birne zu fleischig u angeschwollen, grünlich gelbbraun, steht oben auf ohne Absatz u ist meist etwas gekrümmt.

Schale: glatt, grünlich citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten u zerstreuten, rostartigen Flecken, der nur um den Kelch herum mehr zusammen hängt.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, völlig butterhaft, saftreich, von äußerst angenehmem, durch feine Säure u viel Gewürz erhobenem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: klein, nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein, rund, mit meist unvollkommenen, mittelgroßen Kernen, fast ohne Höcker.

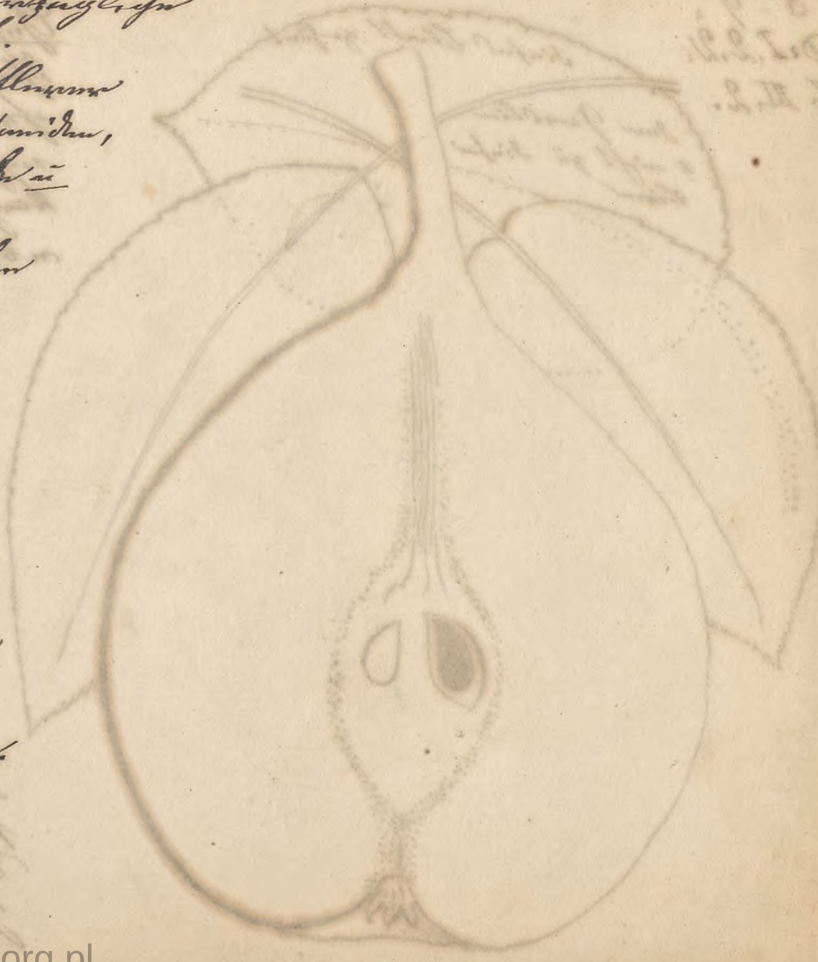
Reife: 8ber 9ber. Ist eine große u. schöne, vorzügliche Tafelfrucht, die gewiß überall Beifall findet.

Baum: auf Quitte veredelt ist er von mittlerer Wüchsigkeit u. trägt gern; ist fleißig zu beschneiden, u. für Hochstamm auf Wildling, für Pyramide u. Cordon auf Quitte zu veredeln.

Blätter: des älteren Holzes an einem jugendlichen Baume sind denen der Hardenponts Winter-Butterbirne ähnlich oval, nach dem Stiele zu etwas verschmälert, auch am Rande eben so wellenförmig, die längeren gestielten sind elliptisch, ein Theil lanzettförmig, länger u. kürzer zugespitzt, glatt unregelmäßig u. fein u. auch gröber u. stärker gesägt, dunkelgrün u. glänzend, weich doch fein geadert. Stiel 3/4 – 1" lang.

Sommerzweige: bräunlich grün, gegenüber braunröthlich, fein gelblich punktirt. — Am jungen Holze finden sich öfters Dornen.

NB: Die beiden Hauptformen der Blätter stehen zu beiden Seiten der Frucht.



K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzfleischige.

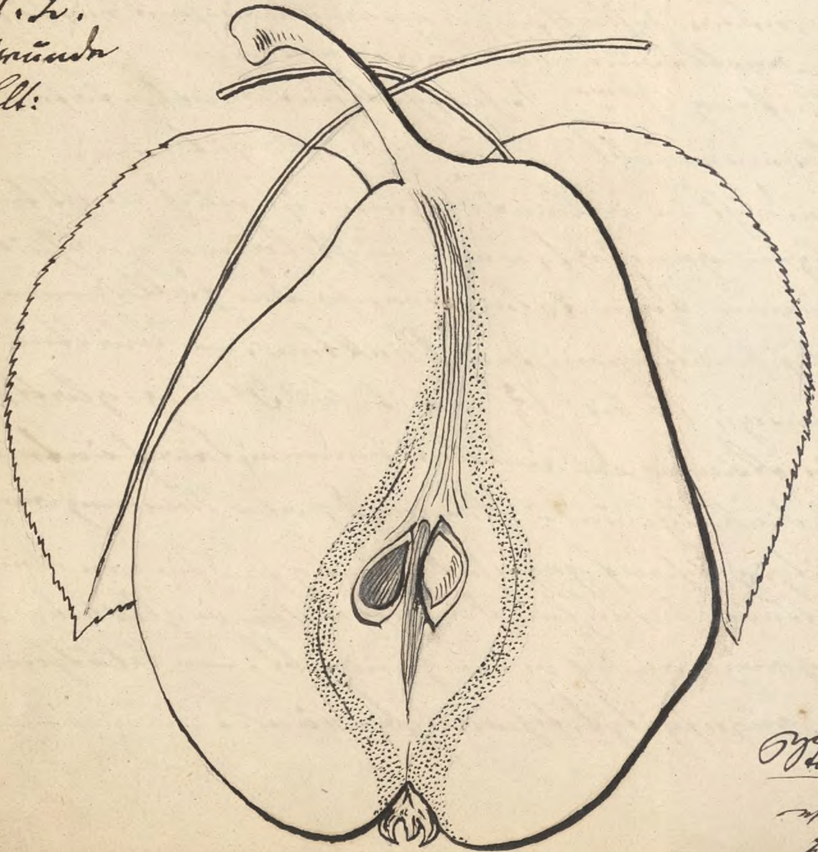
No 401. Bacheliers Butterbirn ** 8^{br} 9^{br}

D: I. 3. 2. Beurré Bachelier. (: erzogen von Gärtner Bachelier :)

J: II. 2.

eirunde

Zeit:



Gestalt: gibt die Zeichnung, unregelmäßig eirund, nach dem Kelche zu abnehmend, und denselben jedoch mäßig abgeplattet, so daß sie zur Noth noch aufsteht, nach dem Stiele zu abgestumpft birnförmig oder kugelförmig. —

Kelch: klein u. spitzblättrig, innen gelbbraun, offen in einer ziemlich regelmäßigen, doch kleinen, schüsselförmigen Einsenkung mit flachen Beulen umgeben die über die Wölbung u. den Bauch hin stärker fortsetzen u. die Frucht verlaufen, doch ziemlich regelmäßig 5 kantig machen. —

Stiel: sehr stark u. ziemlich lang, braungelb, schwach vertieft stehend, meist von einem sich erhebenden Höcker zur Seite gedrückt. —

http://rcin.org.pl

Schale: schön glatt, grünlich citronengelb mit undeutlichen sehr feinen bräunlichen Punkten u. Rostanflügen, um den Kelch etwas mehr zusammenhängend, besonnte Birnen erhalten ohne Röthe, wovon jedoch sich zuweilen auf der Sonnenseite etwas vorfindet. —

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, schmelzend, butterhaft, von sehr gutem gezuckerten fenchelartig süßen gewürzhaften Geschmack, der bei den Birnen für den edelsten gehalten wird.

Kernhaus: mehr von feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern klein, mit verhältnißmäßig ebenso kleinen schwarzbraunen vollkommenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 8bris oder Anfang 9bris. Sehr schätzbare Tafelfrucht des ersten Ranges, muß aber noch erprobt werden, ob sie bei uns ebenso gut wird. —

Baum: hat ziemlich kräftigen Wuchs u. gedeiht in allen Formen, ist auch recht fruchtbar. In der Jugend scheint er zu Fruchtknospen geneigt, wenn nicht lange geschnitten werden (: dies ist übrigens bei vielen andern Varietäten ebenso der Fall:) —

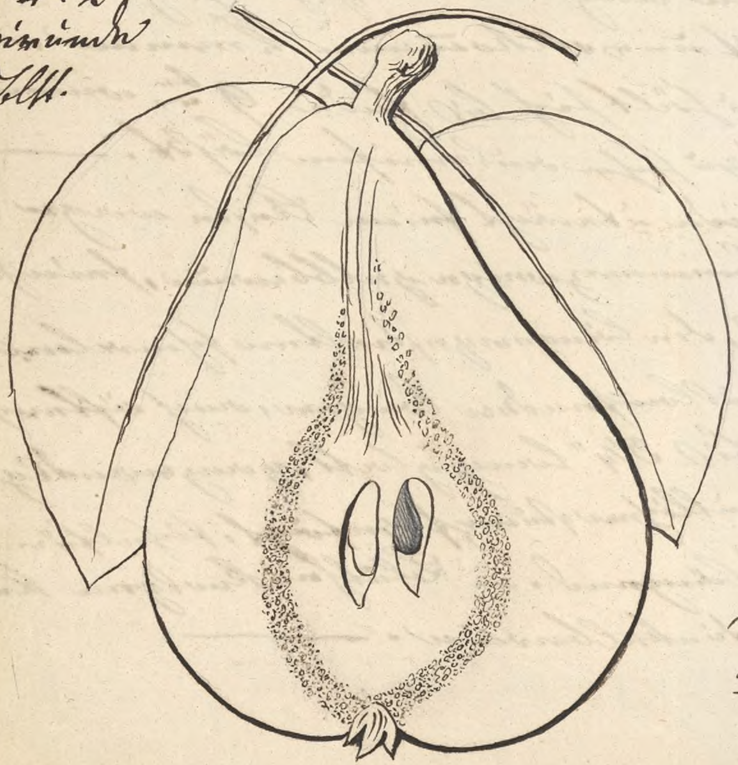
Sommerzweige dunkelgraubraun mit schmutzigweißen Punkten. — Blätter eirund, fein u. oft schwach schwach herzförmig, $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$" breit, bis 3" lang, glatt oft etwas weitläufig fein stumpfgesägt, die Ränder der Blätter sind meist nach unten umbogen, die Spitze ist seitwärts gedreht, dunkelgrün u. glänzend; am Sommerzweige oval oder ovalherzförmig zugespitzt, spitzig, scharf gezahnt; häufig sind sie von kleinen mit elliptischen oder lanzettförmigen Blättern besetzten Fruchtspießen begleitet; die Blätter der Fruchtknospen mehr oval u. ganzrandig oder gezahnt. — Blüthenknospen klein, länglich kegelförmig, zugespitzt, schwarzbraun. —

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 1. b. zartschalige.

No. 402. Willermoz's Butterbirne. *+ 8ber 9ber

Poire Willermoz. Eingezogen von Bivort 1848 und

D: I, 3. 2.
J: II. 2
rinnende
Zelt.



Gestalt: groß, birnförmig, zuweilen zi=
dal, nach dem Kelche zu am breitesten,
~~um~~ von welchem sie breit=eiförmig bauchig
ist. Um den Kelch nur wenig abgeplattet
u. steht deshalb nur schwer auf. — 2½"
breit, 3¼" hoch oder etwas höher. —

Kelch: kurz, braun, blättrig, grün, etwas
wollig, aufrecht stehend, offen, in schö=
ner, breiten, schüsselförmigen und et=
was seitwärts stehenden, ebenen u. mit
schwachen Beulen besetzten Einsenkung. —

Stiel: kurz u. dick, obenauf stehend. —

Schale: glatt, hellgrün, später goldgelb an
der Sonnenseite leicht geröthet, mit feinen
gelbbraunen Punkten, die um den Kelch
noch feiner werden u. sich häufen. —

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem gewürzhaften und feinem muskirten Zuckergeschmack; Ich kenne welche wie sie: gelblichweiß, fein schmelzend, butterhaft, von schwach weinigem, gewürzt süßem Geschmack, doch ohne besondere Erhabenheit. ——

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, hohlachsig, Kammern verschoben u unregelmäßig mit unvollkommenen Kernen. —

Reife u Nutzung: reift gegen Ende 8ber u hält sich bis Ende 9ber, wenn man durch frühes Abpflücken sie nicht zu sehr ausreifen läßt. ——

Baum: wächst kräftig zur Pyramide u trägt seine Äste wagerecht; hat aber noch Dornen. —— Sommerzweige gelbbraun, fein hell gelb punktirt. — Blätter, breit eirund, die längergestielten schmaler, oft oval, auch öfters herzförmig, mit auslaufender langer, auch öfters ganz kurzer Spitze, bis 2¼" breit u bis 3¼" lang, glatt, ganzrandig ungezähnt u nur an der Spitze deutlicher stumpf gesägt, sichelförmig u etwas schiffförmig, hellgrün, mattglänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, scharf = fast stechend spitz, dunkelbraun. ——

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1.a. Zartfleischige.

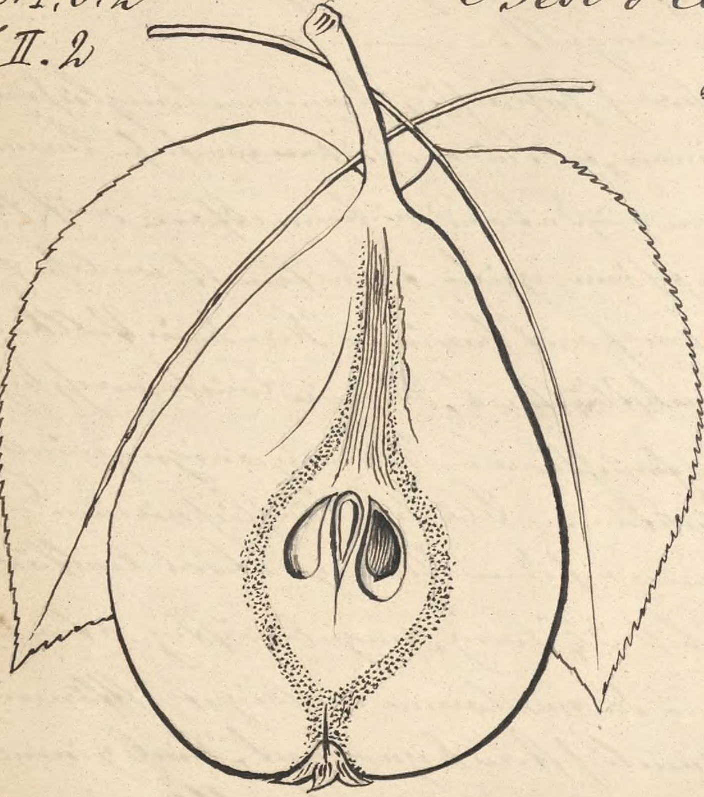
No. 403.

D: I. 3. 2

J: II. 2

Esperens Wildling.* hoch** 8ber–9ber

Besi d'Esperen (: erzogen vom Major Esperen aus Samen:)



Gestalt: birnförmig=kreiselförmig über=haupt ist die Form veränderlich; ziemlich groß, 2¾" breit u. 3¾" hoch meistens aber 2½" breit u. beinahe 3" hoch. Selten auch etwas kleiner. —

Kelch: lang oder kurzblättrig, oft unvoll=kommen, offen, in ziemlich tiefer, oft aber seich=ter durch Beulen verschobener Vertiefung. Die=se Beulen laufen auch fort u. erheben sich auch in der Mitte am Bauche u. selbst am Stiele, wo=durch die Abrundung ungleich wird. —

Stiel: grünbraun, holzig, 1" lang, oben auf in Fleischringeln oder neben einem Höcker schief stehend. —

Schale: glatt, mattgrün, später mehr gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite etwas streifiger, doch nur matter Röthe u. etwas Rostanflug um Stiel.

Fleisch: mattweiß, fein, sehr weich, butterhaft, von angenehmem gewürzhaftem Zuckergeschmack, doch ohne Erhabenheit, weil die Säure mangelt. —

Kernhaus: eine mit feinen Körnchen umgebene, schwach hohlachsig, Kammern länglich mit vollkommenen, länglichen, spitzen, kastanienbraunen, mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8ber u. 9ber, man muß etwas aufmerksam auf sie sein, weil sie die Farbe wenig ändert. Ist eine schöne, gute Tafelfrucht, welche Empfehlung verdient, bildet sie sich doch auch bei uns auch auf feinem Stande in Vollkommenheit aus, wenn sie andern Birnen, wie Grauen Herbstbutterb., Marie Louise [illegible]uhe nachsteht.

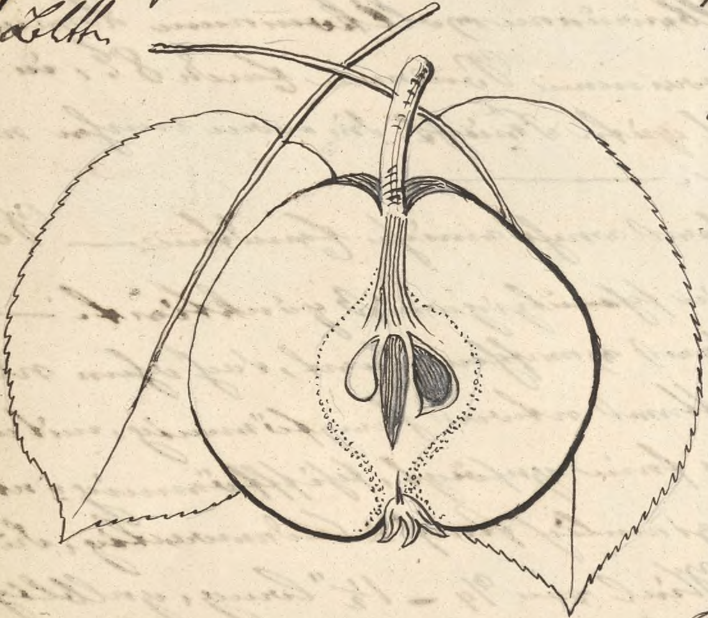
Baum: von mittlerer Kräftigkeit ebenso sehr fruchtbar. — Sommerzweige graulich gelbbraun mit wenigen feinen gelblichen Punkten. — Blätter länglich eirund mit meist langer auslaufender Spitze, bisweilen nach dem Stiele zu etwas keilförmig, bisweilen auch mehr oval, 1 3/4" breit, bis 3 1/4" lang, ungleichmäßig, etwas stumpf gesägt, oberhalb glatt, unterhalb fein u. der [illegible] wollig, schiffförmig u. sichelförmig dunkelgrün, stark glänzend, ziemlich stark geadert. Stiel ziemlich stark u. steif, 1 1/2" lang, etwas [illegible] wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich stehend spitz dunkelbraun. —

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No 404. Löwener Bergamotte *† 8br 9br

Bergamotte de Louvain.

D: II. 1. 2.
J: III. 2.
eiförmige
Zelt.



Gestalt: bergamottförmig, um den Kelch oft stärker abgeplattet, nach dem Stiele zu auch öfters etwas mehr abnehmend, doch immer hoch gewölbt u. ohne alle Spitze. 2" breit u. 1" 9½''' hoch. Häufig bleibt sie aber auch noch kleiner. —

Kelch: groß, breit= u. starkblättrig, hornartig, offen oder halboffen, oft wie an der Zweibutzenbirne in zwei Hälften getheilt, in einer mit Beulen besetzten meist engen Einsenkung. Diese Beulen laufen zum Theil als stumpfe Kanten über den Bauch bis zum Stiele hin. —

Stiel: stark, verschieden lang, braungelb mit feinen Pünktchen besetzt, in einer kleinen, engen Höhle —

http://rcin.org.pl

Schale: glatt, grün, später citronengelb, mit feinen, bräunlichen, an der Sonnenseite stärkeren, röthlichen Punkten, wodurch diese selbst geröthet erscheint. u. mit etwas Rost um Kelch u. Stiel. ——

Fleisch: gelblichweiß, fein, halbschmelzend oder rauschend, doch saftig. u. von süßem, sehr angenehmem Bergamottgeschmack. ——

Kernhaus: mit ziemlich großen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, nicht hohlachsig. Kammern klein, mit hellbraunen vollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Reife erfolgt in warmen Sommern Ende Sept., in andern Jahren auch später. Ist eine recht gute Frucht, die man mehr empfehlen könnte, wenn sie größer wäre. ——

Baum: wächst stark u. gesund u. gibt öfters recht reiche Ernten. — Sommerzweige schwärzlich olivengrün, fein schmutzigweiß punktirt. —— — Blätter oval, nach dem Stiele zu öfters verschmälert, doch eher elliptisch gerundet, 1 3/4" breit. 2–2 3/4" lang, öfters etwas herzförmig, mit meist aufgesetzter Spitze glatt, unregelmäßig fein gesägt, schiffförmig u. etwas wellenförmig, auch schwach sichelförmig, ziemlich steif u. lederartig, dunkelgrün u. glänzend, weich geadert. — Stiel von 3/4 – 1 1/2" lang, gelblich grün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, etwas kurz gespitzt, kastanienbraun. ——

http://rcin.org.pl

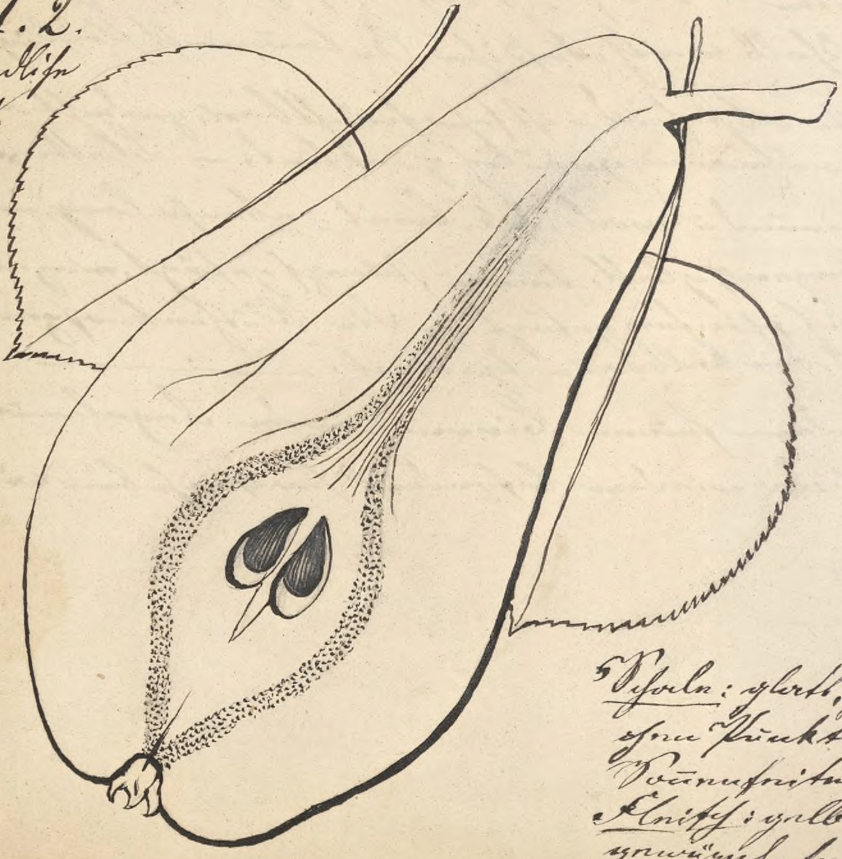
K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzblättrige.

No 405. Duvals Butterbirne. ** 8ber u. 9ber

D: I. 3. 2. Beurré Duval (von Herrn Duval erzogen [illegible] vor 1823.

J: I. 2.

mündliche Lit:



Gestalt u. Größe: gibt die Zeichnung, doch baut sich die Frucht oft breiter u. kürzer, so daß die Form bald als pyramidal, bald als länglich eirund bezeichnet werden kann. 2¾" breit 4" hoch; jedoch in ungünstigen wird ziemlich kleiner die Frucht. —

Kelch: kurz u. schwarz blättrig, offen, ist in einer meist trichter, bald enger bald weiter Vertiefung mit flachen Beulen umgeben, die zuweilen u. ein wenig bemerklich über den Bauch hin fortlaufen. —

Stiel: ¾ – 1½" lang, ziemlich stark, holzig, braun, nach der Birne zu grün, steht meist durch einen Höcker seitwärts gedrückt. —

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit bräunlichen Punkten u. etwas Rostflecken, ohne Röthe an der Sonnenseite. — In den Annalen lebhaft geröthet. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, delikat gewürzt, [illegible], sehr zart, süß säuerlich, [illegible] angenehmen

http://rcin.org.pl

eigenthümlichen Geschmack. ——

Kernhaus: nur von wenigen nicht gut starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, dicht an der Achse stehend, mit zum Theile vollkommenen, hellbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: die Birne reift mitte 8ber – 9ber; Tafelfrucht I. Ranges. die Frucht ist sehr groß u. schön, u. deshalb werth, daß ihr Anbau recht fleißig bei uns verbreitet werde. ——

Baum: wächst gut, trägt seine Äste abstehend u. ist sehr fruchtbar, gedeiht auch auf der Quitte. — Sommerzweige graubraun, gewöhnlich punktirt. — Blätter sind rundlich, zum Theile auch mehr eirund u. oval, 2½" breit u. ebenso lang, in den anderen Formen verhältnißmäßig länger, glatt, fein u. stumpf gesägt, einzelne auch fast ganzrandig, andere aber auch schärfer gesägt. — Die Blüthenknospen groß, oval zugespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt. ——

In Belgien wird sie, wie meisten andere feinen Birnen, in der Regel nur am Spaliere gezogen, wie ich auch stets wieder besonders hervorheben will.

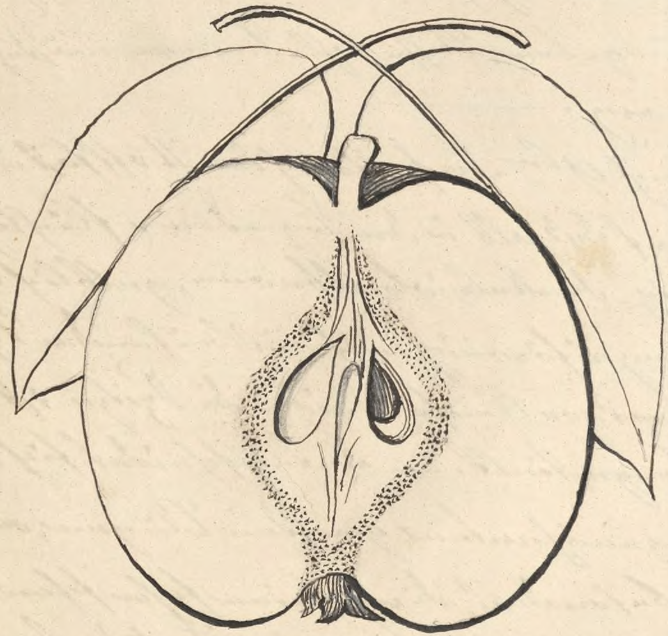
K. IV. (X) Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a (X. 2. a:) Ganzfleischige 2. Mürbfleischige:

No. 406. Apfel-Birne. * oft fast ** zuweilen auch †† 8te Gr.

Poire Pomme. (alte Frucht.)

D: I (III) 2. 2.

J: II. 2



Gestalt: apfelförmig, an beiden Enden gleich abgestumpft, oft fast etwas walzenförmig, nur wenig höher als breit, groß oder mittelgroß; vom Hochstamm 2 1/4 breit, häufig nur $2\frac{5}{8}$" hoch, oder so breit als hoch.

Kelch: kurzblättrig, halboffen in regelmäßiger, ziemlich tiefer, schüsselförmiger Einsenkung mit flachen Beulen umgeben, doch ist die Abrundung der Frucht meist regelmäßig gut.

Stiel: stark u. kurz, kaum aus der engen u. tiefen Höhle hervorragend, doch zuweilen etwas länger

Schale: grün, stellenweise gelbgrün, oder zuletzt auch gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, in dem Rost rostiggrau u. in dem Grün bräunlich punktirt. Dabei ist die Frucht auf einem großen Theile mit ziemlich fühlbaren Punktirungen; um Kelch u. Stiel

noch zusammenhängenden Roste überzogen, doch so, daß die Grundfarbe da u. dort noch hervorblickt. ——

Fleisch: mattweiß, unter der Schale mit grünlichem Schimmer, fein, schmelzend, ziemlich butterhaft, saftreich, von recht gutem, etwas melonenartig gewürzten süßen Weingeschmack

Kernhaus: mit etwas dich mit feinen Körnchen umgeben. Achse hohl. Kammern mäßig groß

Kerne meist vollkommen, mittelgroß, braunschwarz. ——

Reife u. Nutzung: reift Mitte 8br u. dauert durch 9br. Tafelfrucht des II. oft sogar des I. Rg.

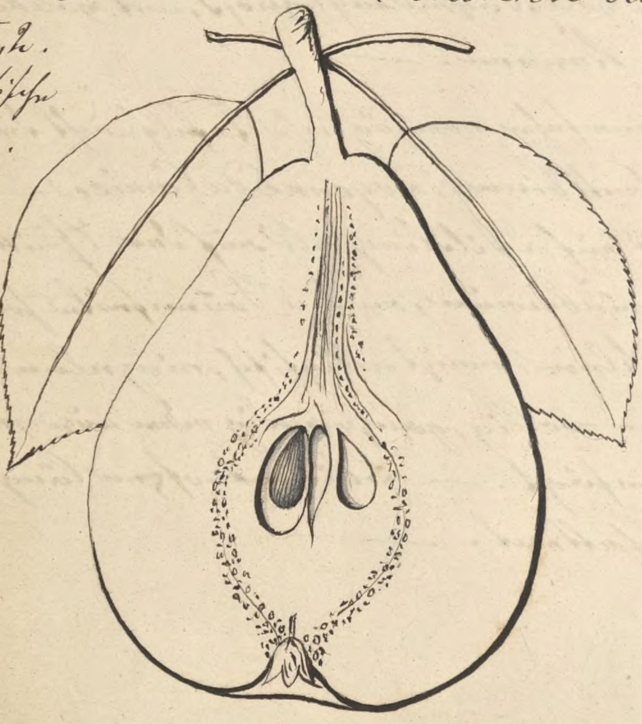
Baum: wächst gesund, verzweigt sich viel u. darf deshalb in der Jugend nur flüchtig beschnitten werden. Sommerzweige stark wollig, dunkelviolettbraun, gelblich u. weißlich punktiert. — Blätter am älteren Holze länglich eiförmig mit auslaufender Spitze sind auf beiden Flächen wollig, ganzrandig, etwas wellenförmig u. die Spitze ist oft zurückgekrümmt. Am Fruchtholze sind sie langgestielt. — unterscheidet sich leicht von andern Birnbäumen durch seine sehr genäherten großen Augen, an deren Grunde oft noch 2 Seitenknospen sitzen u. besonders durch seine sehr schmalen welligen u. gewundenen Blättern, die als lanzettförmig, an der Basis abgerundet, sehr lang zugespitzt, mehr als 2 Mal so lang als breit, fast nur ganzrandig, nur an der Spitze des Zweiges unterhalb weiter schwach gezahnt sind. —

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzschmelzige.

No 407. Comice=Butterbirne. ** 8br 9bm /: erzogen Millet :/

Fondante du Comice /: d'Angers :/ /: erzogen v. M :/

D: I. 3. 2.
J: IV, 2.
elliptische
Blatt.



Gestalt: einmal um den Kelch abgeplattet, so daß die Frucht gut aufsteht, nach dem Stiele zu mäßig abgestumpft kegelförmig u. wegen einer zuweilen vorkommenden Einbiegung etwas birnförmig; mittelgroß; doch oft wird sie groß, birnförmig, bauchig u. birnförmig kreiselförmig. 2¼" breit u. 2¾" hoch.

Kelch: vollkommen, doch kurzblättrig, graubraun, aufrecht stehend, offen, in schöner regelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einsenkung. Diese Beulen verbreiten sich auch über den Bauch hin merklich bemerklich, ohne die gleichförmige Rundung zu verändern.

Stiel: stark, 3/4" lang, grünbraun, [illegible] sitzt fest ohne Absatz in die Frucht, wird aber durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gedrückt.

http://rcin.org.pl

Schale: grünlich citronengelb, an der Sonnenseite fast orangegelb, mit schwachem, streifigem Röthe, u. mit etwas wenigen gelbbraunen Rostpunkten u. Rostanflügen auf einigen Theil d. Fr.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, butterhaft, von sehr angenehmem, gewürztem, (u. ganz vortrefflichem) feinweinig süßem Geschmack.

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, Achse voll. Fächer nicht groß, mit vollkommenen, etwas breiten u. plattgedrückten schwarzen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift Ende 8ber bis Mitte 9ber. Ist eine sehr vorzügliche Tafelfrucht, die besser ist, als ihre Namensschwester, die Vereins-Dechantsbirne, Doyenné du Comice. —

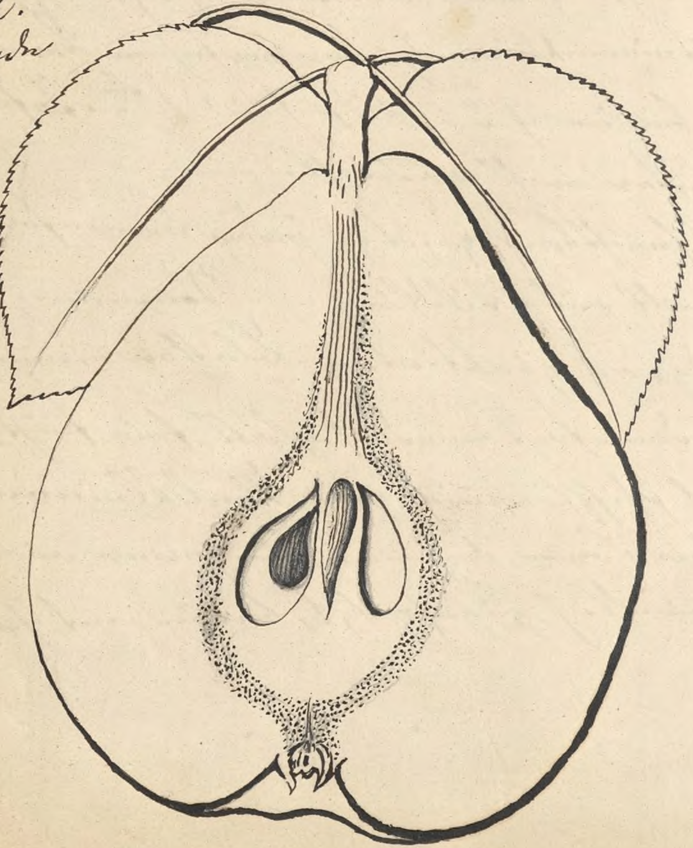
Baum: wächst lebhaft u. ist fruchtbar, gedeiht besser auf Wildling als auf der Quitte. Sommerzweige: mittelstark, stufig, glänzend grünbraun, an der Sonnenseite fahl-nußfarben, röthlich punktirt. — Blätter sind klein, meist elliptisch, einzelne auch eirund, fast rundlich, unterseits fein u. der [illegible] wollig, ganzrandig oder aus[illegible]nen u. nur nach vorne hin etwas deutlicher fein gesägt. — Blüthenknospen länglich, zugespitzt, röthlich braun mit dunkelbraun schattirt. —

K. III (IV.) Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No 408. Vereins=Dechantsbirne. ** 8ber 9ber (: Gart. Bau G. Angers :)

Doyenné du Comice (: d'Angers :) 1849 die ersten Früchte :)

D: I, 2. 2
J: II. 2.
minder
Eltt.



Gestalt: gross, kreiselförmig, (= kugelförmig) veränderlich, kreiselförmig oder länglich, mittelgross u. gross.–

Kelch: klein, kurz= und spitzblättrig, braungelb in tiefer u. enger Einsenkung, mit starken Beulen umgeben, welche undeutlich fortlaufend verursachen, daß sich die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt als die andern. —

Stiel: kurz aber stark, wie fleischig, gelbbraun = in kleiner Höhle, von einem sich von ihm auf= werfenden Höcker seitwärts gedrückt stehend —

Schale: hell citronengelb, auf der Schattenseite stellenweise noch etwas grün, an der S. Seite mit etwas schwacher Röthe (: oft lebhaft :) u. mit feinen u. gröberen gelbgrauen Punkten, Rost= streifen u. Flecken, um Kelch u. Stiel, auch

mehr zusammenhängend glatt berostet. ——

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem, aber nur schwach gewürztem Zuckergeschmack, der angenehm gesäuert ist. ——

Kernhaus: hat nur feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist hohl, Kammern länglich, muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höckerchen versehenen Kernen. —

Reife u Nutzung: zeitigt gegen Ende 8br, meist aber im 9br u hält sich bis 10br. Tafelfrucht 1ter Rang, die aber ihren Namen Schönste wohl verdient. ——

Baum: wächst lebhaft, von Natur pyramidal u ist fruchtbar, paßt zu jeder Baumform, jedoch auf Quitte gezogen, wird er fruchtbarer als auf Wildling. — Sommerzweige gelbbraun, nach oben rothbraun, fein weißgrau punktirt. — Blätter eirund meist etwas herzförmig, oft kurz zugespitzt u dann fast rundlich, glatt, fein tief u stumpf ~~gespitzt~~ gesägt, schalförmig u schwach schiffförmig, zum Theil kleiner als auf der Zeichnung, am Fruchtholze von gleicher Form, doch mit längerer auslaufender Spitze. — Blüthenknospen, kurz, rundlich, zugespitzt, braun mit grau verwachsen. ——

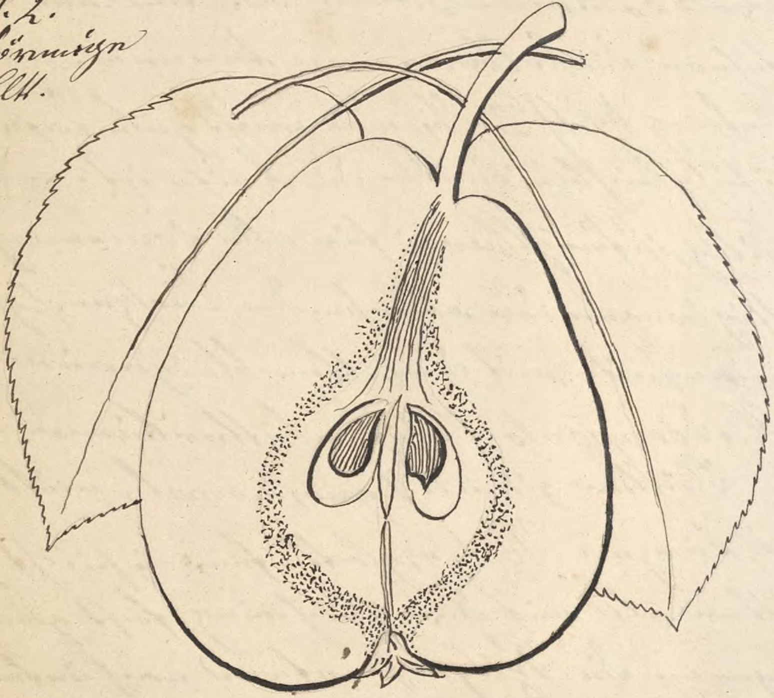
K. III. (II). Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Ganzfleischige.

N° 409. Dumortiers Butterbirne. ** 8r. 9br (erzog van Mons.)

Beurré Dumortier.

D: I, 2, 2.

J: III. 2.
eiförmige
Lltt.



Gestalt: ergiebt sich aus der Zeichnung. $2\frac{1}{3}$" breit u. $2\frac{3}{4}$" hoch, ohne merkliche Einbiegung, doch ist die eine Seite gewöhnlich höher als die andern. —

Kelch: breit u. hartblättrig, offen, in ziemlich tiefer u. weiter schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Rande sich Beulen erheben von denen einzelne auch über den Bauch hinziehen u. die Rundung beeinträchtigen. —

Stiel: stark, $1\frac{1}{2}$" lang in trichter weiter Höhle, doch legt sich ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt. —

Schale: glatt, gelbgrün mit feinen ~~mit feinen~~ bräunlichen Punkten u. Rostflecken am Kelch u. Stiel nur wenig gelbbraun berostet. Später wird sie stark hellgelb. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, saftreich, butterhaft, sehr angenehm u. ziemlich stark gewürzt süß, sehr zuckerhaft. ——

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen u. starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht groß, mit wenigen aber vollkommenen, etwas breiten, mit einem an schwarzen Höckerauswüchsen versehenen dunkelbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8br u. bis Anfang des 9br. Ist eine recht gute Tafelfrucht 1ten Ranges, da ihr Fleisch sehr delikat u. süß gleichbleibend in der Reife ist. ——

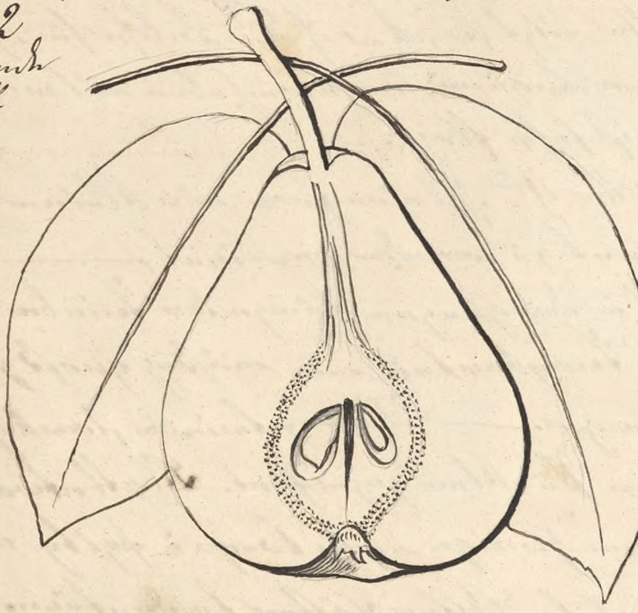
Baum: wächst ziemlich kräftig, trägt frühzeitig, ist fruchtbar u. für alle Formen geeignet. — Sommerzweige ziemlich stuffig (wegen der abstehenden Knospen), gelblichbraun o. bräunlich grün, an der Sonnenseite mit demselben bleigrauen Schimmer, wie die Sommerzweige der Hardenponts Winterbutterbirne, u. mit grauweißen Punkten besetzt. — Blätter ziemlich groß, oval, mit Neigung zum Elliptischen, mit auslaufender, kurzer Spitze, glatt, fein- u. seicht gesägt-gekerbt (: die Blattschnitte sind seichter als auf der Zeichnung,) fast ganzrandig, ziemlich flach, nur am Rande u. gegen die Spitze hin etwas rückwärts gekrümmt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, mit dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. ——

K. III. (IV.) Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Grundfarbige.

No. 410. **Bivorts Russelet.** ** (erzogen von Bivort in Belgien, trug zu 1849 zuerst —

Dt. 2(3). Rousselet Bivort.

J: II. 2
[illegible]
Lbl:



Gestalt: kreiselförmig, größere Früchte neigen auch zum konischen. 1¾" breit bis 2¼" u. 2¼–2¾ hoch. In günstigerem Boden u. namentlich in Zwerg herangezogen, wird sie größer auch bei uns). Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrundet. Nach dem Stiele nimmt sie konisch ab mit schwachen Einbiegungen u. ist wenig oder gar nicht abgestumpft. ——

Kelch: mehr klein, kurzgespitzt, nicht hornartig offen, sitzt in verhältnißmäßig tiefer u. weiter Senkung, über die Frucht laufen nur unbedeutende Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, ¾–1" lang, nur sanft gebogen oder gerade, etwas, oder selbst stark durch die Spitze der Frucht der Frucht zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, u. geht halb aus der Spitze heraus)

Schale: fein, vom Baume hellgrüngelb, später gelb ohne alle Röthe. Rostanflüge u. Flecken sind mäßig häufig, doch bildet der Rost um den Stiel u. oft auch um den Kelch ein von-

http://rcin.org.pl

nig Ueberzug. Punkte u. Geruch sind fast nicht bemerklich. ——

Fleisch: etwas grünlich weißgelb, um das Kernhaus fast gar nicht körnig, sehr fein, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem süßweinigem, gewürztem Geschmack. —

Kernhaus: geschlossen, mit einer Spur von hohler Achse, sitzt stark nach dem Kelche hin. Ziemlich geräumige Kammern enthalten größtentheils vollkommene braune, lange, auch oben mit einem starken Zäpfchen versehene Kerne. — Die Kelchhöhle ist sehr flach. ——

Reife u. Nutzung: reift mit Ende 8ber u. hält sich bis Mitte 9ber. Ist eine zwar nur kleine aber volltragende u. delikate Frucht, die allgemein bekannt zu werden verdient. ——

Der Baum: wächst lebhaft, schön pyramidal, setzt in der ganzen Länge der Triebe recht viel kurzes Fruchtholz an u. scheint durch seine Tragbarkeit nur mäßig groß zu werden, gedeiht auf Quitte, auch giebt er schöne Zwerge. —— Sommertriebe stark gekniet, kurzgliederig, ledergelb, mit mäßig vielen weißen Punkten gezeichnet. Blatt etwas klein, stark eirundförmig, glänzend, elliptisch, unten am Zweige mehr lang u. spitz eiförmig, ganz fein, flach u. etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter fadenförmig. —

Blatt der Fruchtaugen mit kurzem Stiel ist oval oder eioval, die größeren langstieligen sind lang u. spitz eiförmig, fast ganzrandig. Augen stark, konisch, spitz, abstehend, braungelb geschuppt, sitzen auf ziemlich vorstehenden etwas wulstigen, wenig merklich gerippten Trägern. ——

K. IV. Rundliche Herb= Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

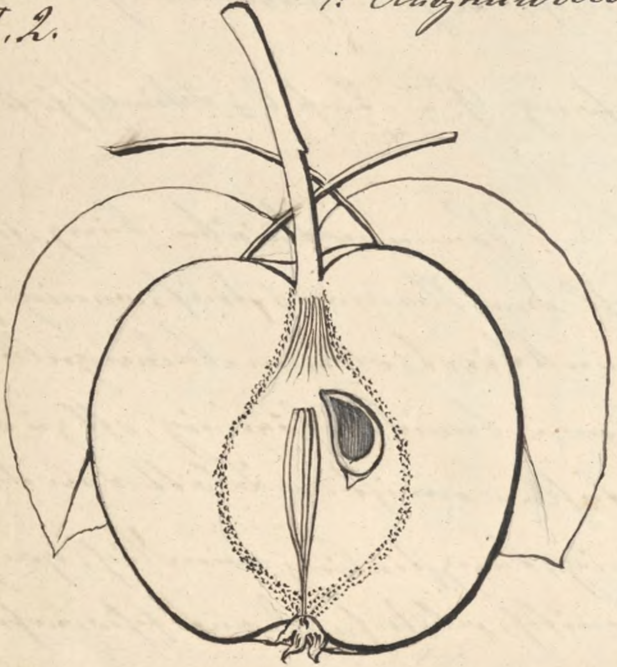
N.o 411.

Eyewood ** 8.r 9.br (: Sämling Knights. Amerika. :)

(: Augenwald :)

D: I. 2. 2

J: II. 2.



Gestalt: wie die vorliegende Zeichnung zeigt, * etwa 2½" breit u. 2¼" hoch, öfters aber auch bei einzelnen Früchten noch etwas größer. * bergamottför=

Kelch: braun u. etwas wollig, steif, in die Höhe stehend, offen, in einer flachen, öfters aber auch etwas tieferen Einsenkung stehend, welche gelbbraun berostet ist, ohne Falten.

Stiel: 1⅓" lang grün u. etwas dunkelbraun, mit mehreren braunen Punkten u. knospig, in einer ziemlich starken, zuweilen etwas faltigen Vertiefung. —

Schale: ziemlich stark, trocken, etwas rauh anzufühlen, grünlich gelb, auf der Sonnenseite mehr bräunlich gelb, auf der Sonnenseite mehr bräunlich gelb, mit feinen braunen Punkten, welche etwas grünlich umflossen sind, u. hellbraunen Rostflecken, in denen sich die Punkte

bald heller, bald dunkler darstellen. ——

Fleisch: etwas gelblichweiß, sehr fein, butterhaft von kräftigem fenchelich süßem, angenehm gewürzten Geschmack. ——

Kernhaus: nur sehr angedeutet. Achsenhöhle unscheinlich, Fächer geräumig, mit schönen, dunkelbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: Zeitigt gegen Ende 8ber — Anfang 9br., Tafel u. Wirthschafts-Obst. ——

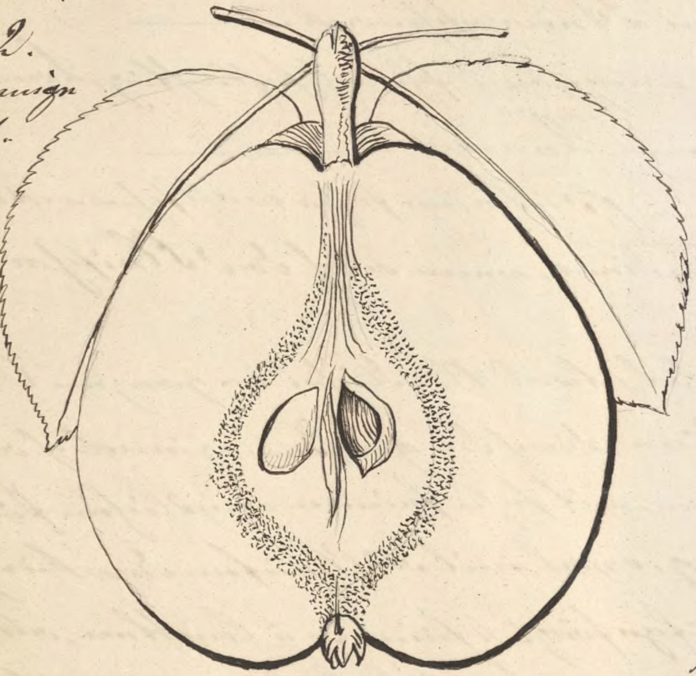
Baum: wächst kräftig u. gesund, trägt gut. — Sommertriebe kurz, sehr kurz=gliedrig u. vollen Augen; daher wohl der Namensstreif, wenig gekniet, glatt, nur wenig u. kaum bemerklich punktirt, oliven=ledergelb. — Blätter des Sommertriebes fast flach, mittelgroß, breit=eiförmig, oft zu rundlich neigend, ganzrandig; — Afterblätter fehlen meist. — Blatt der Frucht-Augen fast flach, eiförmig, oft breit=eiförmig, kurzstielig rundlich, ganzrandig; — Augen geschwollen, dickbauchig=konisch, abstehend auf schwachen Trägern. ——

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a: Hartfleischige.

No. 412. General von Lourmel. ** 8ber–9ber

General de Lourmel. v. Herrn G: Bouchefell in Angers 1853.

D: I. 2. 2.
J: III. 2.
eiförmige Bltt.



Gestalt: rundlich abgestumpft kreiselförmig, an den Kelch so abgeplattet, daß die Frucht noch ziemlich gut aufsteht, nach dem Stiele zu neigt sie kurz abgestumpft kegelförmig wie die Zeichnung nachweist. —

Kelch: klein, mit spitzen, steifen, aufrechtstehenden, kurzen Blättchen, halb offen u. geschlossen, in einer kleinen, mitunter durch Beulen unregelmäßigen Senkung. Hier u. da verbreitet sich auch eine Beule flach fortlaufend über den Bauch hin. —

Stiel: ½" lang, dick u. stark, holzig, grünbraun in einer ziemlich tiefen u. engen, oder auch weiteren u. flachen Höhle stehend. —

Schale: gelbgrün, ohne Röthe, mit etwas undeutlichen grünlichen u. bräunlichen

http://rcin.org.pl

Punkten u. Rostanflügen, doch ohne zusammenhängenden Rost, oder die Frucht ist doch nur dünn um den Kelch herum berostet. ——

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, schmelzend, von gewürzhaftem, fenchelich süßem angenehmen Weingeschmack. ——

Kernhaus: mit etwas starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: zeitig im November. — Es ist eine sehr wohlschmeckende Tafelfrucht, die wohl den 1ten Rang verdient, wenn auch das Fleisch etwas körnig ist. ——

Baum: wächst lebhaft doch nicht zu stark, hat etwas Kindliches im ganzen Ansehen. — Sommerzweige schwach u. dünn, durch die großen, ziemlich abstehenden Augen stufig, röthlich gelbbraun, mit sehr feinen weißlichen Punkten. Die Blätter sind klein, 1¼" breit, 2" lang, oval mit auslaufenden langen Spitzen, glatt, verloren fein- u. stumpfgesägt (: feiner u. leichter, als auf den Zeichnungen), am Rande wellenförmig u. etwas sichelförmig gebogen. — Blüthenknospen klein, etwas rund, sanft-, fast stumpfspitzig u. hellbraun. ——

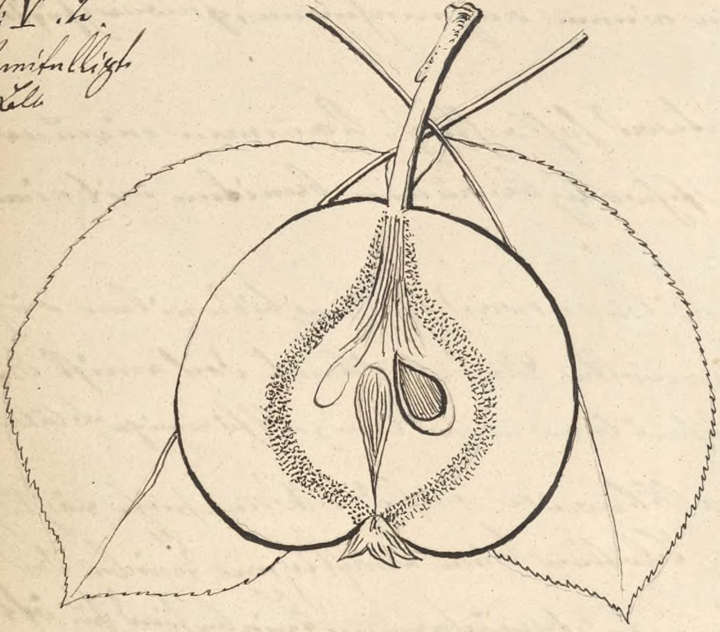
http://rcin.org.pl

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirne. Abth. 1. b. Zartfleischige.

No. 413. Stryckers Bergamotte. ** 8ber gegen Ende. baldteigend u. sehr [illegible]

Bergamotte de Strycker.

D: I, 1. 2.
J: V. 2.
[illegible]



Gestalt: rundlich, um den Kelch glattrund, oft auch bloss flachrund, doch so, dass sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu ist die Frucht gewölbt rund, d. h. wirklich bergamottförmig, oder stärker abnehmend u. sehr kurz u. stumpf kegelförmig. Die Birne ist klein, 2" breit u. 1¾" hoch. —

Kelch: gross, lang- u. spitzblättrig, aufliegend, offen, in schöner, doch flacher, schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, über den Bauch fortlaufen u. die Rundung etwas ungleich machen. —

Stiel: oft sehr lang, bis 1½", oft knospig, braun, nach der Birne zu gespitzt, obenauf wie eingedrückt, u. verliert sich ohne Absatz in die Frucht. —

Schale: etwas stark, hellgrün oder gelbgrün, später blassgelb mit undeutlichen, feinen, braunen Punkten u. gelbbraunem, netzartigem Rost, der nach dem Kelche zusammenhängend wird, auch ziemlich fühlbar ist, ohne Röthe. ——

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftreich, schmelzend, von einem angenehmen, gewürzsüßen Bergamottgeschmacke. ——

Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig. Kammern rund oder muschelförmig, mit meist vollkommenen schwarzbraunen breiten mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift meistens Ende 8br bisweilen etwas früher, bisweilen auch später; die Frucht hat mit der darmstädter Bergamotte Ähnlichkeit doch reift diese gewöhnlich später, ist kürzer gestielt u. hat schmälere mehr lanzettförmige Blätter

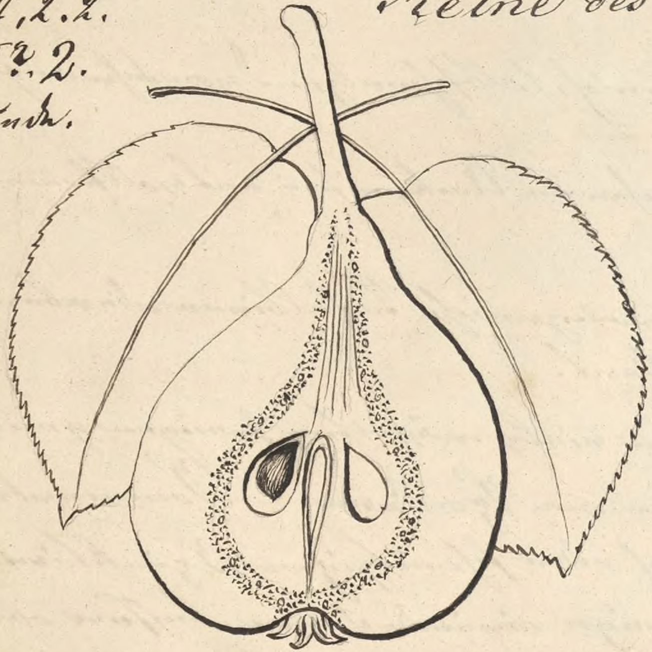
Baum: ist tragbar. — Sommerzweige ziemlich gelbbraun, auf der Sonnenseite röthlich dunkel olivengrün, bräunlichgelb punktirt. — Blätter bei kräftigem Triebe des Baumes breitelliptisch, oft über 1¾" breit u. 2¾" lang, bei schwächerem Triebe sind sie oft breit aber elliptisch, auch oval u. lanzettförmig, glatt, fein, oft [illegible] u. stumpfgespitzt, bisweilen ganzrandig, hin u. da etwas wellenförmig, sonst flach. — Blüthenknospe ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich stumpfspitz, hellbraun. ——

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2.b. Mürbfleischige.

No 414. Königin der Birnen ** 8ber – 10ber. eingezogen von L'Hoist.

Reine des Poires.

D: II, 2.2.
J: II a. 2.
Neumünde.



Gestalt: wie die Zeichnung, 1 5/6" breit, 2 1/6" hoch, kreiselförmig u. um den Kelch glattrund. Oft bleibt jedoch die Frucht merklich kleiner, nimmt auch öfters nach dem Stiele zu weniger ab u. erscheint dann ei- mehr rund. Am Spaliere wird sie schön mittelgroß. —

Kelch: kurzblättrig, hornartig, gelbbraun, offen, flach oder schwach vertieft stehend mit wenigen Beulen umgeben, die einzeln u. flach über den Bauch fortlaufen, ohne die Rundung viel zu entstellen. —

Stiel: meist stark u. ziemlich lang, nach der Birne zu fleischig u. sich meist ohne Absatz in die Frucht verlierend, deren Stiel-Spitze dadurch oft stark u. wulstig anschwillt. —

Schale: stellenweise durch erhabenen Punkten rauh, grünlichgelb, jedoch sonnenwärts ziemlich stark, etwas düster geröthet u. bräunlich berostet. Im Roth sind die meisten Punkten graubraun u. schwärzer, nach dem Kelche zu werden sie stärker u. gestalten sich zu zusammenhängendem weißem Roste.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend von sehr angenehmem gewürzreichem Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig mit stärkeren Körnchen im Umkreise u. mit vollkommenen schwarzbraunen Kernen.

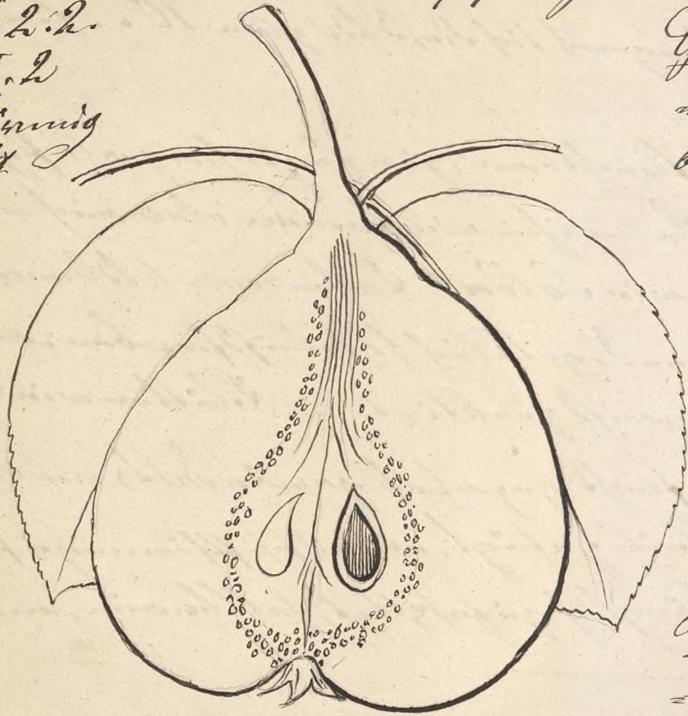
Reife u. Nutzung: reift im Okbr., ist eine gute gewürzreiche Tafelbirne, die aber meistens zu klein bleibt u. hierdurch am Werthe verliert.

Baum: wächst ziemlich kräftig, mit abstehenden vielgeästelten Zweigen genug fruchtbar; gedeiht nur auf Wildling, am besten am Spaliere. — Sommertriebe sehr dunkel-, fast schwärzlich braun, gelblich oder schmutzigweiß punktirt. — Blätter, haben am Grunde der Sommerzweige eirunde Form, besser oben an den Zweigen sind sie mehr oval, auch elliptisch; sind glatt, ziemlich groß, zum Theil auch feiner gesägt.

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen Ord: 1. a. ganzfleischige.

No 415. Philipp Goes. ** 8ber – 10ber erzogen, Bivorts 1846:/

D: I. 2: 2.
J. III. 2
eiförmig
Blt



Gestalt: giebt den Umriß, mittelgroß, kreiselförmig, beulig, oft unregelmäßig geformt 2" 5''' breit, 2½" hoch. —

Kelch: ziemlich groß, schwarzbraun, halboffen oder offen, in unregelmäßiger, doch flacher Senkung. —

Stiel: etwas dünn, bis über 1" lang, meist gekrümmt, holzig, braun, an der Frucht gelb, wie die Farbe der Birne, in welche er sich gewöhnlich ohne Absatz verliert, doch legt sich zuweilen ein Fleischhöcker an ihn an, der ihn seitwärts drückt.

Schale: gelbgrün, später goldgelb, doch ist die Grundfarbe meist von einem ziemlich rauhen gelbbraunen Rost überdeckt, in welchem einzelne feine braune Punkte, die wenig ins Auge fallen. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftreich, von gewürzreichem Zuckergeschmack, durch etwas schwach Weinigen fein gehoben, was nicht alle Jahr vorkömmt. —

Kernhaus: nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kerne ziemlich groß, mit hellbraunem, am Rande dunkelbraunem, meist vollkommen etwas platt gedrückten Kernen. ——

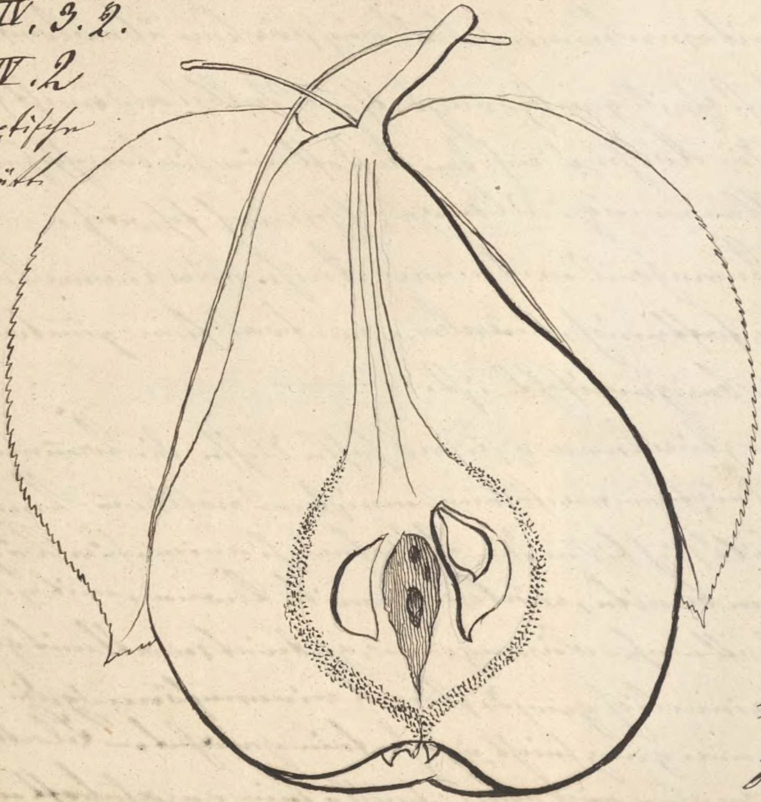
Reife u. Nutzung: reift Mitte 9ber u. es verlängert sich dieß bis zum 10ber. Eine Tafelbirne vom 1. Range. ——

Baum: ziemlich lebhaft wachsend u. sehr fruchtbar, zur Erziehung als Pyra=mide auf Wildling u. Quitten geeignet. Kann ihm ein freier oder auch mehr geschützter Stand gegeben werden, etwa wie Soldat Laboureur (: Blumenbach;) u. Andern. —— Sommerzweige glänzend, gelblich hellnußbraun, an der Sonnenseite rothbraun, mitunter fein graulich punktirt. — Blätter ein wenig gerinnt, oval, glatt, ganzrandig oder seicht gezahnt gewändelt; an den Sommerzweigen ganzrandig oder zum Theil gesägt, etwas schiffförmig u. sichel=förmig. — Blüthenknospen mittelgroß, länglich zugespitzt, hellbraun, mit dunkelbraun und grau schattirt. ——

K. IX. (XI) Längliche Herbst=Wirthschaftsbirne. Ord: 1. b. Hartfleischige

No 416. Die Schwarzbirne ** 8br–Februar.

D: IV. 3. 2.
J: IV. 2
elliptische
Blätt.



Gestalt: theils ziemlich birnförmig, theils dickbauchiger, mehr glockenförmig u. selbst der Kreiselform sich nähernd, 2½ bis 2¾" breit u. 3½" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die breiten Früchte sich etwas flach zurunden, die mehr birnförmigen zurunden u. auch so weit abstumpfen daß die Frucht gut aufsteht. Nach dem Kelche macht sie schön Einbiegungen u. eine kreiselförmige zugerundete, oft abgestumpfte Spitze. Die eine Seite des Bauches ist meistens stärker, als die andere. —

Kelch: hartschalig, mit den kurzen Segmenten in die Höhe stehend, sitzt in ziemlich tiefer Senkung, aus der einige flache Erhabenheiten aufsteigen u. bis zum Bauche der Frucht hinlaufen. —

http://rcin.org.pl

Stiel: folgt, an der Basis oft ein wenig fleischig, 1" lang, wenig gebogen bald gerade aufste-
hend, bald etwas zur Seite gebogen, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt. ——

Schale: fein, die gelbe Grundfarbe ist an der Sonnenseite mit einer vom Braunen düsteren auch
später braunen Röthe bald lichter u. nicht weit verbreitet, bald auch stärker überlaufen u.
überzieht dabei ein feiner zimmtfarbiger Rost theils gestreift, theils selbst als mehr fei-
ner Ueberzug die Frucht überall, so daß auch die Röthe durch den Rost oft nur hindurchscheint o.
durchblickt. Punkte zahlreich, doch sehr fein u. fallen wenig ins Auge; Geruch schwach. ——

Fleisch: etwas gelblichweiß, nicht fein, um das Kernhaus mit einer Reihe stärkerer Körn-
chen, beim Genuß jedoch nicht körnig, mäßig saftreich, mürbe, von etwas fein zimmtarti-
gem Zuckergeschmacke, dem nur wenig Säure beigemischt ist. ——

Kernhaus: sitzt sehr nach dem Kelche hin, hat einen stärkeren o. stark hohle Achse, die Kammern ent-
enthalten braunen, spitzen, auch oben mit einem Knöpfchen versehenen, meistens vollkom. Kerne.

Reife u. Nutzung: schon brauchbar im 8ber u. hält sich bis in den Winter hinein. Für Küche

Baum: wird groß u. sehr fruchtbar. Macht eine breite, weitverzweigte Krone, mit dunklem
langem Fruchtholze. — Sommertriebe lederfarbig, oft mehr olivengrün, gekniet, weißlich mit großen
Punkten nach unten gezeichnet. Blatt glänzend, ziemlich groß, stark rinnenförmig, die Spitze
nach abwärts gekrümmt, lang u. spitz eiförmig, nur ganz flach u. sehr fein gezahnt. — Blatt der
Fruchtaugen mit kurzem Blattstiel, eiförmig, einzelne auch oval, flach u. fein gezahnt oder
gerändelt. Afterblätter fadenförmig, Augen konisch, spitz, unten etwas abstehend, stehen auf
flachen Trägern. —— „M. sie kocht sich roth u. ist sehr tauglich zum Einmachen." ——

K. IV. Ansehnliche Herbst = Tafelbirnen. Ord. 1. a. Halbschmelzende.

N.o 417. Donauers Herbstbuttenbirne. ** 9ber oft früher oft später

D: I. 2. 2.
J: II. 2
einmalige
Blth.

Gestalt: dick bauchig kegelförmig, bisweilen etwas kreiselförmig, stark hoch-bauchig, um den Kelch abgeplattet, nach dem Stiele zu mit einer flachen Einbiegung spitzkegelförmig endigend; viele Früchte haben auf der Schattenseite eine wulstförmige Kante, u. sind daher etwas flach, die Oberfläche ist ziemlich gleichförmig abgerundet, ohne Beulen u. Rippen. Mittelgroß 2" 8''' in der Höhe, 2" 3''' in der Breite. —

Kelch: lang- u. spitzblättrig, sternförmig offen, versteckt mit Griffelresten, sitzt in flacher Vertiefung, die gleichmäßig abgerundet ist. —

Stiel ziemlich stark, 1" lang, holzig gelbbraun, oben auf, doch meist neben einem Höcker schief stehend. —

Schale: mattgrün, später citronengelb noch gemischt mit Grün, an der Sonnenseite meist nur wenig geröthet, mit feinen rostfarbigen Punkten u. Flecken, überzieht mit zartgraugelbem Rost und bedeckt, so daß die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite etwas durchblickt. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, halbweich, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmack, mit etwas feiner sauerer Säure, die den Geschmack sehr angenehm macht. —

Kernhaus: hat nur sehr kleine Kämmerchen, Umkreis ist schwach geschlossen, klein kernig. Kerne sind mittelgroß, kurz zugespitzt, schwarzbraun, mit etwas Zuckeransatz. —

Reife u. Nutzung: reift im 9ber, hält sich durch den 10ber, ist ähnlich der Beurré gris, u. steht im feinen Geschmacke derselben auch wenig nach, verdient also alle Empfehlung. —

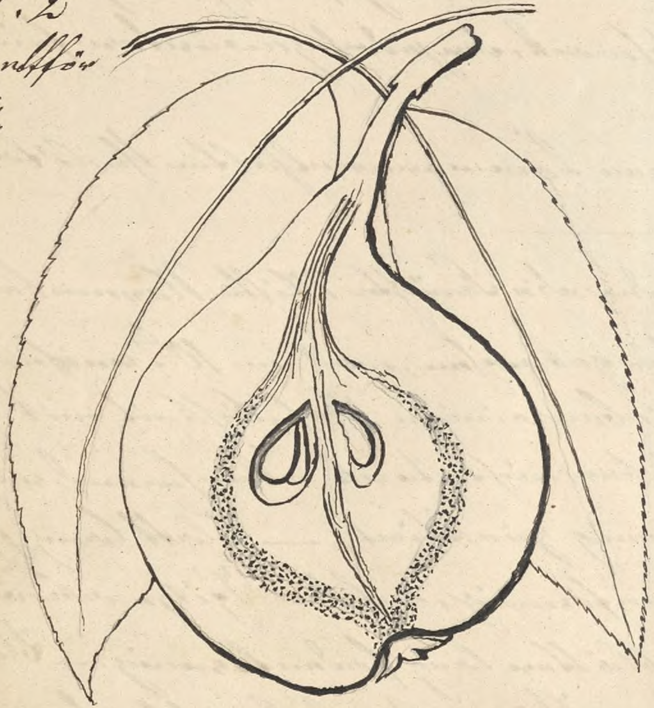
Baum: wächst in der Jugend schön pyramidal, macht aber doch später eine mehr kugelige als hochgehende Krone u. ist sehr fruchtbar. — Sommerzweige graulich braungrün, an der Sonnenseite etwas bräunlich violet, mit ziemlich starken gelbbräunlichen Punkten. — Blätter länglich oval 1½" breit, 2½–3" lang, bei kräftigen Trieben besonders diejenigen am Grunde der Sommerzweige auch größer, bis 2¼" breit u. 4" lang, oft etwas lanzförmig, glatt, fein= etwas stumpf gesägt, die größeren schärfer gesägt, zum Theil schiffförmig u. sichelförmig, auch hie u. da wellenförmig; meist weich geadert, dunkelgrün, doch wegen etwas unebener Oberfläche nicht stark glänzend. Stiel oft 1½–2½" lang, stark u. steif, aufrecht stehend, meist in gleicher Richtung auch die Blätter. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, fast scharf zugespitzt, dunkelbraun. — NB. Dieser Baum muß in einem jugendlich u. starken Schnitt gehalten werden wie auch bei der Chaumontel nöthig sei, wenn die Früchte schön gut werden u. den ihnen eigenthümlichen delikaten Geschmack erlangen sollen. — An alten kraftlosen Bäumen wird das Fleisch immer härter u. das feine Adstringierende u. Pikante des Geschmackes geht ins Herbe über, so daß man nun eine Art herbe Lochbirne hat. Ihr Verhalten am Spalier ist zu versuchen u. zu beobachten.

http://rcin.org.pl

K III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No 419. Die Dumon=Dumortier (Stas.) fast ** Mitte 9bre.

D: I. 3. 2.
J: VI. 2
Congreßbir.
Lz.



Gestalt: dickbauchig, zum umgekehrten Eiförmigen neigend, zuweilen ziemlich kugelig, nicht selten eine Hälfte der Frucht merklich stärker als die andere, u. die Kelchfläche dann schief stehend. Der Bauch sitzt bei manchen Exemplaren ziemlich in der Mitte, meistens jedoch mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig wölbt, nach dem Stiele wendet sie sich rasch zu, macht erst ganz nach dem Stiele hin etwas Einbiegung, u. endigt mit einer in den Stiel auslaufenden, häufig etwas übergebogenen Spitze.

Kelch: offen, nicht hartschalig, liegt mit den feinen, kurzen Ausschnitten, so weit sie noch vorhanden sind, etwas sternförmig auf, u. sitzt in einer engen, flachen Senkung oft selbst obenauf. —

6 Stiel: holzig, 1" lang, meist etwas knotig, ein etwas gebogen, geht aus der Spitze d. F. heraus.

Schale: mäßig stark, vom Baume grasgrün, in der Reife gelblichgrün, ~~in der Reife gelblich grün~~, zuletzt etwas hellgelb. Röthe fehlt, doch sind die Punkte an der Sonnenseite oft fein u etwas matt bräunlich umringelt. Rostanflüge sind nur mäßig häufig, Punkte sehr fein. —

Fleisch: grünlichgelb, halbweich, ums Kernhaus etwas körnig, fein, schmelzend, von angenehmem, etwas bergamottartigem Geschmack, der jedoch gewürzter sein könnte u etwas zum Faden neigt. —

Kernhaus: geschlossen, die engen unregelmäßigen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune Kerne. —

Reife u Nutzung: Mitte Oktober gebrochen wurden die Früchte Mitte November mürbe, doch etwas faltig, u würden Ende Oktober gebrochen, wohl im 10ber reifen. —

Baum: groß, wächst gesund u fest in seinen Trieben einige Ähnlichkeit mit der Herbst Sylvester. Sommerzweige lang, nach oben nicht stark abnehmend, mehr besonnt lederngelb, beschattet olivenfarbig, wenig punktirt. — Blatt lang, schmal lanzettlich, dunkelgrün, glänzend, stark rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gekrümmt, nur fein u seicht gezahnt. — Afterblätter lang fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, oft nur gerändelt. — Augen stark, konisch, etwas abstehend, auf fast ungerippten Trägern. —

http://rcin.org.pl

(: 13. Flaschenbirne, Lagenaria – grisea :) Calebasse, Fusée, Certeau.

No 420. **KV.** Muskirte Flaschenbirne, Calebasse musquée (: Knoop :)

Diel. *†

9ten 10bre

Calbas Peer. Poire de Venus, Kalbasbirne. Graue Flasche

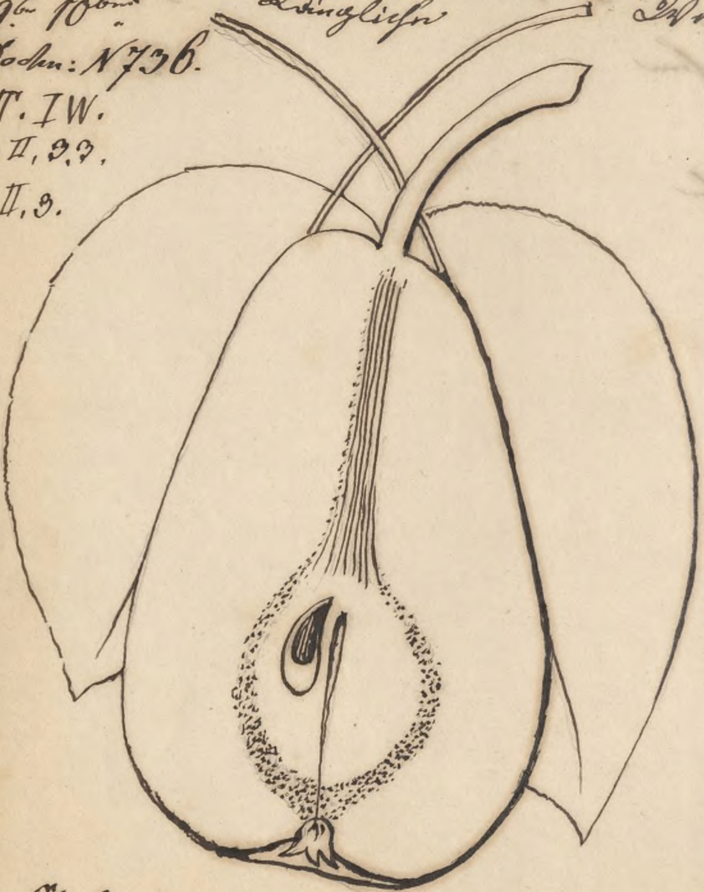
Längliche Winter=Tafelbirne. Ord. 2. a. Mürbfleischige Birne.

Doch: N 736.

II T. I W.

D: II, 3.3.

J: II, 3.



Gestalt: ausgezeichnet lang u. gleichmäßig nach dem Stiel stumpf abgerundet, kegelförmig zulaufend, 3½" hoch u. 2¾" breit, bisweilen nur 2⅜" breit. Im Grunddurchschnitt rund. – Diel u. dessen Nachfolger beschreiben sie als etwas unregelmäßig, fast gurkenartig, mit beulenartigen Unebenheiten, die über die Frucht hinlaufen, 4½" hoch u. 2¾" breit; es scheint daß Diel keine vollkommenen Früchte vor sich hatte. –

Kelch: ziemlich lang, wenn er nicht abgestoßen ist, grünlich u. bräunlich, in einer ebenen nicht beuligen Vertiefung schief stehend.

Stiel: dick u. holzig 1¼" lang, hellbraun mit feinen Punkten u. zuweilen knotzig, in einer flachen Vertiefung etwas schief stehend.

Schale: ziemlich stark, trocken grünlichgelb, was in der Reife gelb wird u. auf der Sonnenseite eine lebhafte Röthe erlangt. Dabei ist die Frucht mit zahlreichen graubraunen Punkten, welche auf der Sonnenseite stets mit dunklem Roth umgeben sind, auch hie u. da mit mehr u. weniger großen graubraunen Rost=flecken versehen. Daß wie Diel sagt: die ganze Frucht ist mit gelblichgrauem Rost überzogen, ist nicht richtig. –

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß, mit vielen Körnchen, etwas rauschend, doch im Munde zergehend, saftig u. von sehr angenehmem, süßen Muskatellergeschmack (: wie ihn auch Diel, je doch Knoop nicht angibt :)

Kernhaus: verhältnißmäßig u. deutlich mit Körnchen begränzt, die Achse etwas hohl, die Fächer klein, die Kerne unvollkommen.

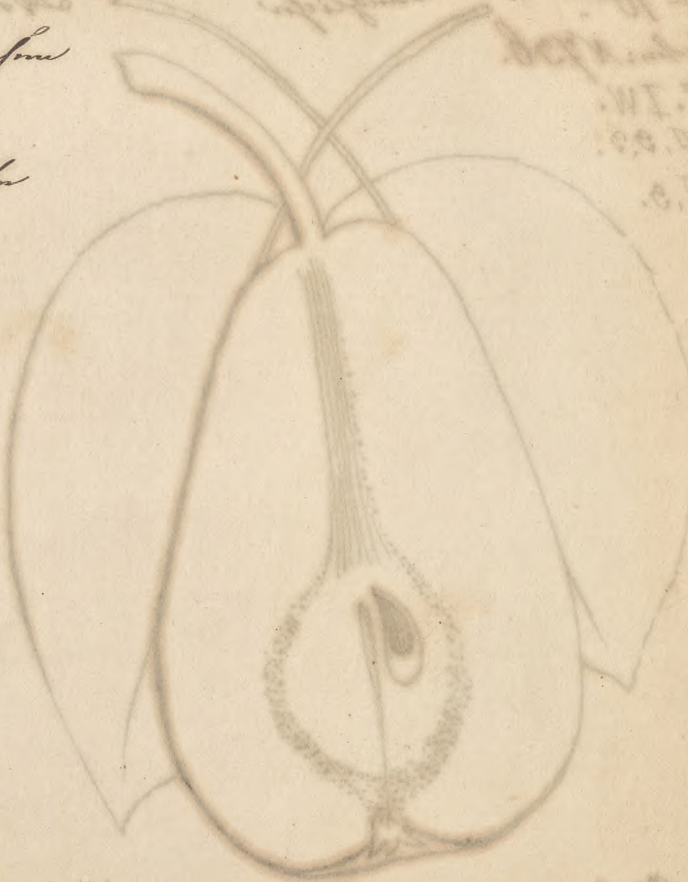
Reife: zeitigt im 9^{ber} u. 10^{ber} u. ist eine sehr gute Wirthschaftsfrucht, die auch zum rohen Genuß Liebhaber findet.

Baum: sehr stark, mit den Ästen gerade in die Höhe gehend.

Blätter: eiförmig, zuweilen oval mit auslaufender Spitze, groß $2\frac{1}{4}$" breit, $3\frac{1}{2}$ lang, flach, ganzrandig u. nur etwas gekerbt, dunkelgrün u. glänzend. Stiel dünn, oft fast 2" lang.

Sommerzweige: sehr stark u. dick, röthlichbraun, mit vielen starken, weißgrauen Punkten.-

Blüthenknospen: walzenförmig-kegelförmig, stehend spitz, dunkelbraun, fein u. die etwas silberhäutig. Afterblätter lang zwirnen-förmig.



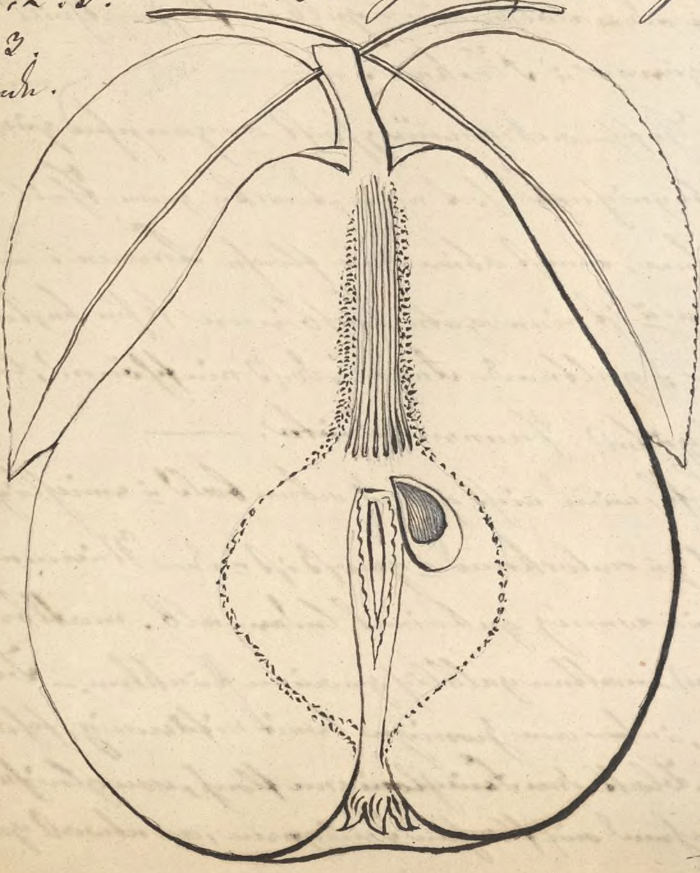
http://rcin.org.pl

K. XII. Rundliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord: I. a. hartfleischige.

N: 421. Die Graziöse. †. 9 a/2 – Dezember. (: holländischen Ursprungs :)

die holde, la Gracieuse.

D: III. 2. 3.
J: II. 3.
niemand.



Gestalt: die beigelegte Zeichnung zeigt die schön Form u. Größe der vollkommenen Frucht vom Hochstamm 3 5/8 breit u. fast 4" hoch. —

Kelch: steif verstehend, hellbraun, lang- und spitzblättrig, offen u. sitzt in einer ebenen, geräumigen Vertiefung. Die starken Kelch-röhren geht bei den meisten Früchten bis auf die starke Kernhöhle hinab, wie aus dem Durchschnitt zu ersehen. —

Stiel: kurz, an der Frucht etwas verdickt, gelb u. grün u. schön braun gefärbt u. mit hellbraunen Punkten besetzt, steht in einer mäßigen Vertie-fung ohne Falten. —

Schale: ziemlich fein, glatt, geschmeidig, abge-

http://rcin.org.pl

reifen schön glänzend, schön citronengelb, auf der Sonnenseite lebhaft zinoberroth
getuscht (: zuweilen auch nur gelbroth angelaufen :) was nach der Stiele hinwärts streifig
gest hat. Dabei bemerkt man sehr viele Punkte welche im Gelben hellere u. dunkelbraune, fein
u. deutlich, im Rothen aber theils fast schwarzbraun oder rothbraun u. gelb umflossen, theils bloß
gelb sind. Auch findet man hellbraune, weiße Rostfiguren u. Flecken. ——

Fleisch: weiß, grob, rübenartig, von süßlichem Geschmack, gewürzhaft angenehm mehrhaft zuckerig.

Kernhaus: fast kreiselförmig durch Körnchen bezeichnet, hat einen starken zum Theil wun-
der verwachsenen Achsenhöhle, geräumigen Fächern, meist aber nur flache Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift im 9ber u. 10ber auf dem Lager u. ist eine gute Kochbirne (: sie bestättigt
die ziemlich allgemein bestehenden bei den Birnen :) geltende Regel, daß ein schönes, lebhaft
gefärbtes Aussehen der Frucht, selten auf einen guten Inneren deute. ——

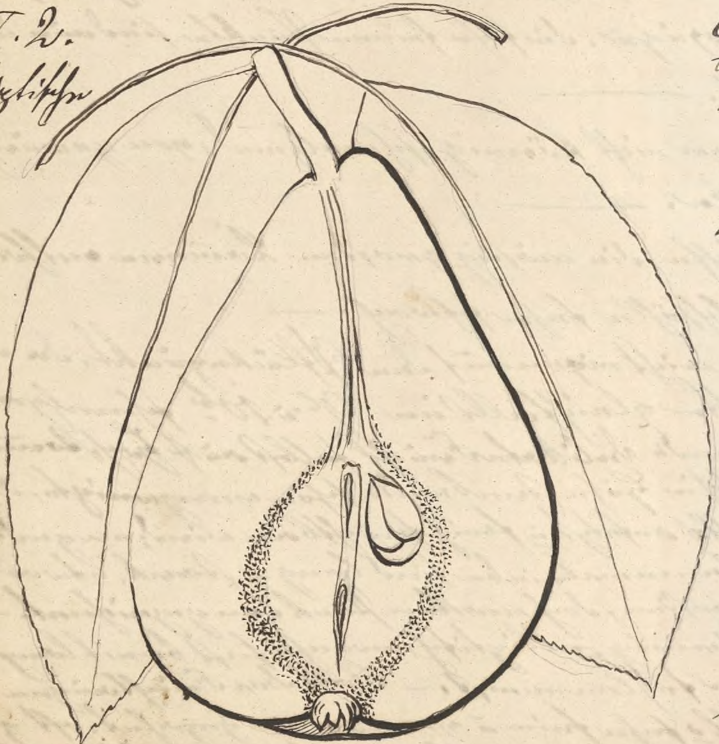
Baum: treibt seine Aeste gerade u. hängend in die Luft, wird nicht groß, aber bald u. reichlich tra-
gend; paßt aber kaum ins Freie, weil die Frucht zu anlockend u. groß ist u. dem Sturme nicht
leicht widersteht. — Sommerzweige lang, schlank, ausartig gekniet, ledergelb. mattbraun-
lich überlaufen, mit zahlreichen starken, doch etwas matten gelblich grauen Punkten. — Blatt
mittelgroß, schwach rinnenförmig, spitz-eiförmig, unteren jenige breit eiförmig, schwach
gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter fehlen. — Blatt der Fruchtaugen flach, ungleich fein
gerändelt. Augen klein, stumpfspitz, nur wenig abstehend auf flachen Tragern, etwas gekrüm-
ten Trieben mehr verstehend. ——

K III. Längliche Herbst=Tafelbirnen, Ord. 1. b. Zartfleischige.

No 422. Berkmanns Butterbirne. **†. 9br 10br

Beurré Berkmanns (erzogen v. Bivort in Belgien.) 1846.

D: I. 3. b.
J: IV. 2.
elliptische



Gestalt: gut gewachsene Früchte sind birnförmig oder vielmehr stehen zwischen Kegelform u. Birnform 3" breit u. 3¾ hoch, u. wird sie in einem für Birnen passenden Boden selbst auf Hochstamm noch größer werden. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich rasch zurundet u. so weit abstumpft, daß sie meist noch gut noch gut stehen kann. Nach dem Stiele machen manche die langen Früchte schlanke, sanfte Einbiegungen, oft nur auf einer Seite u. endigen mit einer schönen Kegelspitze, eine andere fast gar nicht abgestumpft.

Kelch: ziemlich hartschalig mit einer förmig gebogenen Ausschnitten, offen, steht in engen flacher Vertiefung, aus der nur sehr flache Beulen zum Bauche sich hinziehen.

Stiel: holzig, ziemlich stark, 3/4" lang, fast gerade, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oft etwas unterhalb einer sich erhebenden Beule der Spitze. ——

Schale: fein, wenig glänzend, vom Baume matt, etwas gelblichgrün, in der Reife schöngelb, Röthe fehlt. Anflüge u. Figuren von zimmtfarbigem Roste, sind an den meisten Früchten häufig u. bildet der Rost oft auf größeren Stellen Ueberzüge. Die sehr feinen Punkte sind nur in der Grundfarbe erkennbar; der Geruch ist schwach. ——

Fleisch: mattgelblichweiß, fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, schmelzend, von gewürzreichem etwas süß weinartigem Zuckergeschmacke. ——

Kernhaus: geschlossen mit nur geringer hohler Achse, die mäßig großen Kammern enthalten vollkommene, schöne, schwarzbraune Kerne. Kelchhöhle sehr schwach. —

Reife u. Nutzung: zeitigt im 9ber u. 10ber, ist gar nicht eigen auf den Pflückpunkt, da die vor Michaelis oder später gebrochenen Früchte gleichfalls im 9ber u. 10ber schmelzend werden. Eine werthvolle ~~[illegible]~~ schmelzende delikate Frucht, selbst auf Hochstamm.

Baum: wächst schön u. sehr kräftig, macht eine hoch in Höhe strebende, schön verzweigte, dicht belaubte Krone, die bald viel kurzes Holz (Fruchtholz) ansetzt u. früh fruchtbar wird; er gedeiht auf der Quitte u. giebt schöne Pyramiden. — Sommertriebe sind lang u. stark, etwas gekniet, ledergelb und olivenfarbend, mit vielen großen, doch matten Punkten gezeichnet. —

Blatt: ziemlich groß, glänzend, nur flach rinnenförmig, elliptisch, manche fast breit lanzettlich, rückwärts, fein u. scharf gezahnt. Afterblätter fehlen meist. — Blatt der Fruchtaugen ist flach, langelliptisch oder fast lanzettlich, gewundelt u. sehr fein u. regelmäßig gezahnt, oft ganzrandig. Augen stark, ziemlich konisch, an schwächeren u. kürzeren Trieben fast wirklich anliegend spitz, an starken Trieben theils abstehend, theils auch oben am Zweig mit der Spitze wieder gegen gegen den Zweig gebogen u. nur stehend, stehend. sitzen auf stark vorstehenden wulstigen, gerippten Trag-

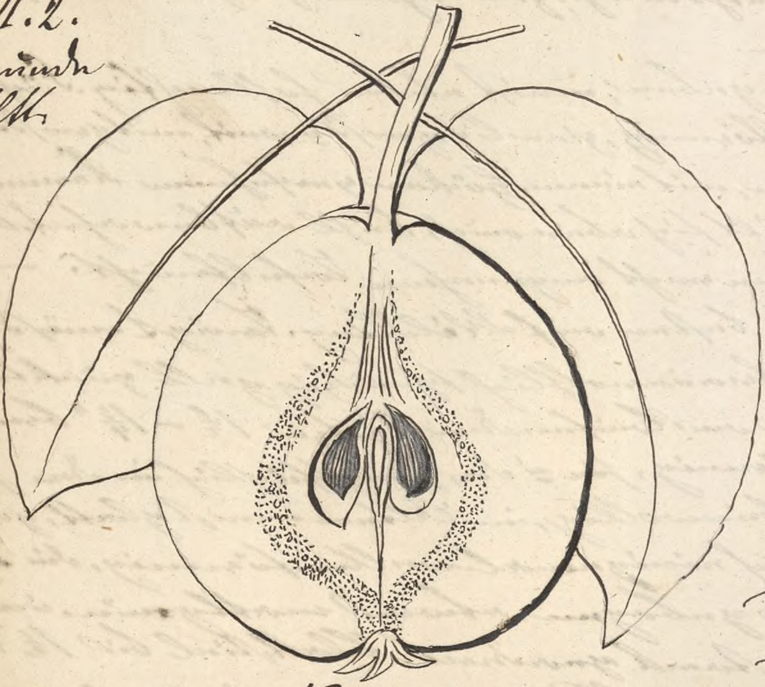
K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. 6. Mürbfleischige.

N.o 423. Wildling von Héry. *+ meist ++. 9.br 10.br

D: II. (III) 2. 2. (3). Bezi d'Héry. (alte französische Birne.) — Carwey Pear Knoop.

J: II. 2.

rizumende Zltt.



Gestalt: rund u. rundlich, nach dem Stiele zu kegelförmig, mittelbauchig, um den Kelch flachrund, daß sie meist noch aufsteht, nach dem Stiele zu schnell und ebenförmig u. stark abgestumpft, bisweilen mit noch etwas längerer Spitze, als auf der Zeichnung, bisweilen auch ohne alle Spitze, 2¼" – 2½" breit u. ebenso hoch, bisweilen etwas breiter wie hoch. Kelch: gelbbraun, grauwollig, mitunter lang u. spitzblättrig, sternförmig, mitunter hornartig, offen, in flacher u. etwas tieferer Senkung, mit Beulen umgeben die als flache mehr u. weniger hervortretende Erhabenheiten über den Bauch fortlaufen u. die Frucht beulig u. ungleich machen. —

Stiel: braun nach der Birne zu grün, ziemlich stark u. lang, 1" lang, steht wie eingedrückt u. auch zuweilen in Falten und Beulchen. —

http://rcin.org.pl

Schale: glatt, ziemlich stark, hellgrün, später gelb mit grünbleibenden Stellen, gut-
ausgereift citronengelb, mit feinen grünen u. bräunlichen Punkten, auch mit etwas
zimtfarbigem Rost, besonders aber um den Kelch herum; selten die S.S. leicht geröthet.
Fleisch: schwach gelblichweiß, ziemlich fein, mäßig saftig, weinsäuerlich, in guten Jahren auch
halbschmelzend von schwach säuerlichem, eigenthümlich gewürztem Geschmack, besonders
wenn man die Schale mitißt.
Kernhaus: nur von sehr feinen Körnchen umgeben; meist etwas hohlachsig. Fächer
der Achse stark genähert, rund u. muschelförmig, ziemlich groß u. weit, mit großen,
breiten u. spitzen, schwarzbraunen u. schwarzen, mit einem Höcker versehenen Kernen.
Reife u. Nutzung: zeitig im 9ber u. 10ber, hält sich aber auch, kühl aufbewahrt, bis
durch den Winter. Gut ausgereift doch eine recht angenehme Tafelfrucht.
Baum: von schmächtigem Wuchs, gedeiht am besten auf Wildling. Trägt mäßig
— Sommerzweige grünlichgelb, oben braunröthlich, schmutzig gelb punktirt
Blätter eirund länglich, mit oft lang auslaufenden Spitzen 1½ – 1¾" breit
öfters 3" lang, bisweilen oval u. herzförmig, sie u. das hauptsächlich in der Ju-
gend u. an den Spitzen der Sommerzweige feinwollig, im Alter meist glatt, ganz-
randig, schiffförmig u. sichelförmig, auch einigemal wellenförmig. Die Spitze
meist schwach schneckenförmig zur Seite gebogen, etwas mattgrün, unten
hell graulich grün, wenig glänzend, stark geadert. Blattstiel bis 1½" lang
meist etwas feinwollig. — Die Blätter der Sommerzweige haben die oben
beschriebenen Formen, sind aber größer u. länger, oft nach dem Stiele zu keil-
förmig, stärker schiff- u. sichelförmig, am Rande gerundet gekerbt. Blüthen-
knospen, z. Theil dick, ziemlich eirund stumpf spitz, dunkelbraun.

http://rcin.org.pl

K. III(V) Längliche Herbst-Tafelbirne. Ord: 1. b. Zartfleischige.

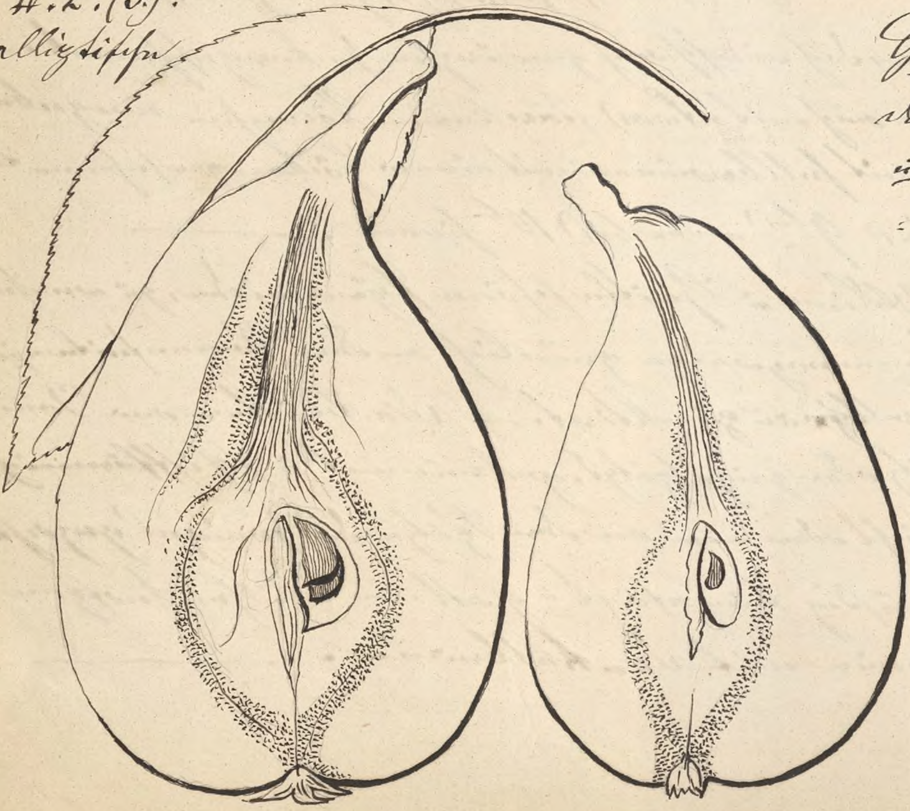
No 424. Feigenbirne von Alençon. * fast ** 9br – 10bre

Poire Figue. Figue d'Alençon.

D: I. 3. 2. (3.)

J: IV. 2. (3.)

elliptische



Gestalt: länglich unregelmäßig gerundet, einer langen Feige ähnlich, 1 5/7" breit u. 2 5/6" hoch, die größeren Exemplare 2 1/3 – 2 1/2" breit u. 3" 2''' – 4 1/2" hoch. —

Kelch: kleinblättrig, fast hartschalig zum Theil blattlos, flach eingesenkt, mit schwachen Beulen umgeben. —

Stiel: meist kurz, doch dick u. fleischig, verliert sich ohne Absatz in die Frucht, steht aber fast immer durch einen sich anlehnenden starken Höcker, seitwärts gedrückt. —

Schale: grasgrün, später etwas bräune

gelbgrün, mit feinen bräunlichen Punkten, stellenweise glatt bräunlich berostet oft auch
eine ganz dünne die Unterseite berostet u. an der Sonnenseite mit etwas düsterer bräun-
licher Röthe die in der Reife freundlicher wird. ——

Fleisch: gelblichweiß mit grünlichem Schimmer, halb fein, saftreich, schmelzend, fast butter-
haft von angenehmem, ziemlich starken, doch würzig gewürzten Zuckergeschmack. ——

Kernhaus: mit einer feinen, zuweilen aber auch mit etwas stärkeren Körnchen umgeben,
schwach hohlaxig. Kammern nicht groß, mit hellbraunen mit einem Höckerchen versehenen Kerne.

Reife u. Nutzung: meist gegen Ende des 9bers oder bis 10bers hinein. ——

Baum: wächst kräftig, bildet auf Wildling u. Quitte schöne Pyramiden, zu welcher
Form er sich am besten eignet. — Sommerzweige grünlich, an der Sonnenseite vio-
lettroth, reichlich gelbbraun oder gelbgrau punktirt. — Die Blätter am Sommer-
zweige, ovallanzettförmig, kurz spitz oder zugespitzt, gekrümmt u. schiffförmig, am
Rande wellenförmig, wenig oder nicht oder nur an der Spitze des Zweiges gezahnt.
Am Fruchtholze wie oben, unregelmäßig feingesägt u. glatt. — Blüthenknospen
kegelförmig, zugespitzt, gelbbraun mit dunkelbraun. ——

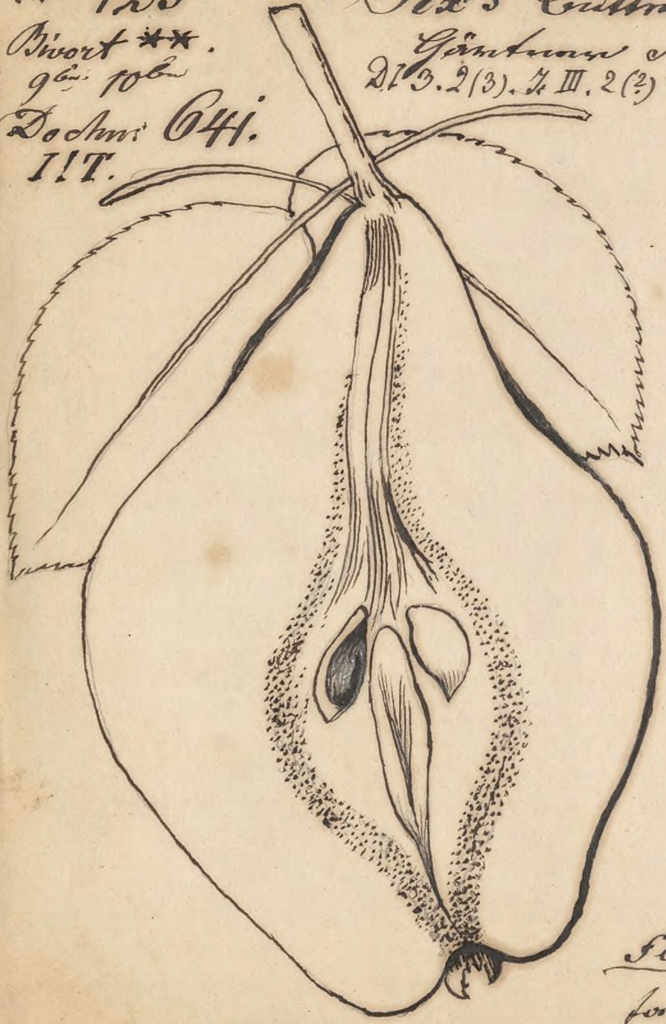
http://rcin.org.pl

[?] 11. Butterbirne, Butyralia – Sixiana; [?] Beurrée.
Länglichte Herbst-Tafelbirne Art; [?] t. a. zartfleischige.

N: 425 **K III (V.)** Six's Butterbirne, Beurré Six. Stammt erzogen vom Gärtner Six in Belgien, lieferte 1845 die ersten Früchte.

Bivort **.
9ber 10ber
Dochn: 641.
I!T.

Dl 3.2(3). J. III. 2(?)



Gestalt: bauchig, unregelmäßig oval, nach beiden Enden hin, regelmäßig nach dem Stiele breiter, nach dem Stiele zu jedoch stärker abnehmend u. mit kreiselförmiger o. kegelförmigen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze endigend, 2 3/4" breit, 4" hoch.

Kelch: kurz u. spitzblättrig, geschlossen o. halboffen, in einer kleinen oft unregelmäßigen Einsenkung, die mit Beulen besetzt ist, welche als flache Beulen über den Bauch hinlaufen u. die Form ungleich machen.

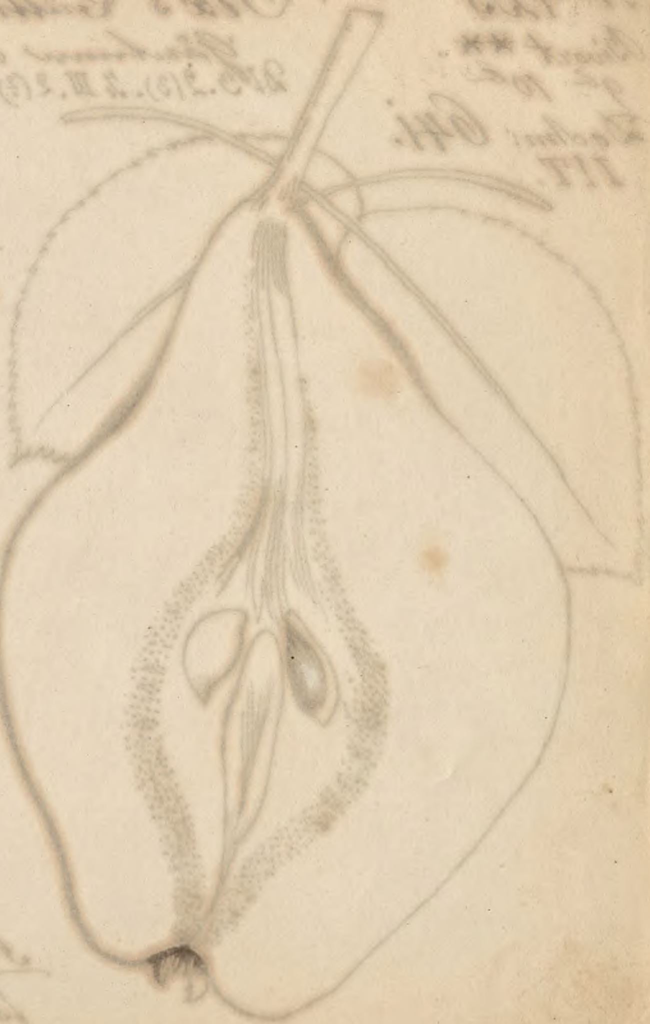
Stiel: ziemlich stark u. lang, holzig, braun, nach der Birne zu grün, steht obenauf ohne Absatz; oft läuft ein Höcker in ihn aus, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, stellenweise wie bläulichgrün, mit dunkel grünen Punkten, auch einzelnen größeren braunen Punkten, ohne Röthe, zuweilen um den Stiel u. Kelch braun berostet. Die Frucht wird auch in der Reife nicht gelb, nur etwas heller u. weißlich grün. Doch wenn sie auf Quitten erzogen wird, soll sie sich gelb färben ?.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, sehr fein, sehr schmelzend, ganz butterhaft, zwar noch angenehm gewürzt süß

http://rcin.org.pl

doch könnten Zucker u. Gewürz etwas mehr
vorhanden sein, — ziemlich zerschäumt.
Kernhaus: nur sehr fein angedeutet, stark hohl-
achsig, die hohle Achse mit merklicher Wandaus-
kleidung, die Kerne groß, oft unvollkommen,
länglich, mit einem kleinen Höcker.
Reife: 9ber und verlängert sich bis 10ber. Die
Frucht wirkt, augenblicklich unbeschadet ihrer Güte,
oft schwarze Flecken an — woraus immer
zu schließen, daß sie bei uns Schutz u. jedenfalls
das Spalier verlangt.
Baum: zeigt ein schwaches Wachsthum, mittelgroß,
fruchtbar, am besten auf Wildling zu ziehen,
er bildet sich bald zur Pyramide aus, zeigt
aber selbst auf Spalier ziemlich Dornen.
Blätter: etwas klein, oval, oft elliptisch,
glatt, unregelmäßig scharf gesägt, flach, etwas
schiffförmig, dunkelgrün u. glänzend. —
Sommerzweige: olivengrün, nach oben mehr bräunlich-
grün, gelbgrau punktirt. —



K. XI. Längliche Winter-~~Tafelbirnen~~ × [illegible] Ord: 1. a. Hartfleischige

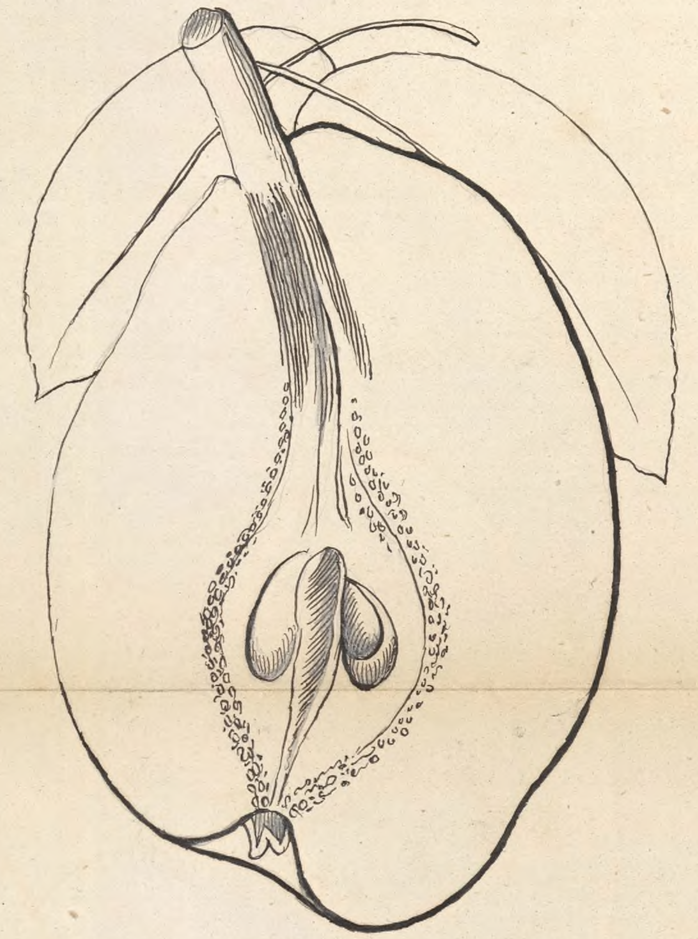
No 426. Doppelte Mansuette. † Reife 9ber u. 10ber —

D: III. 2. 3.

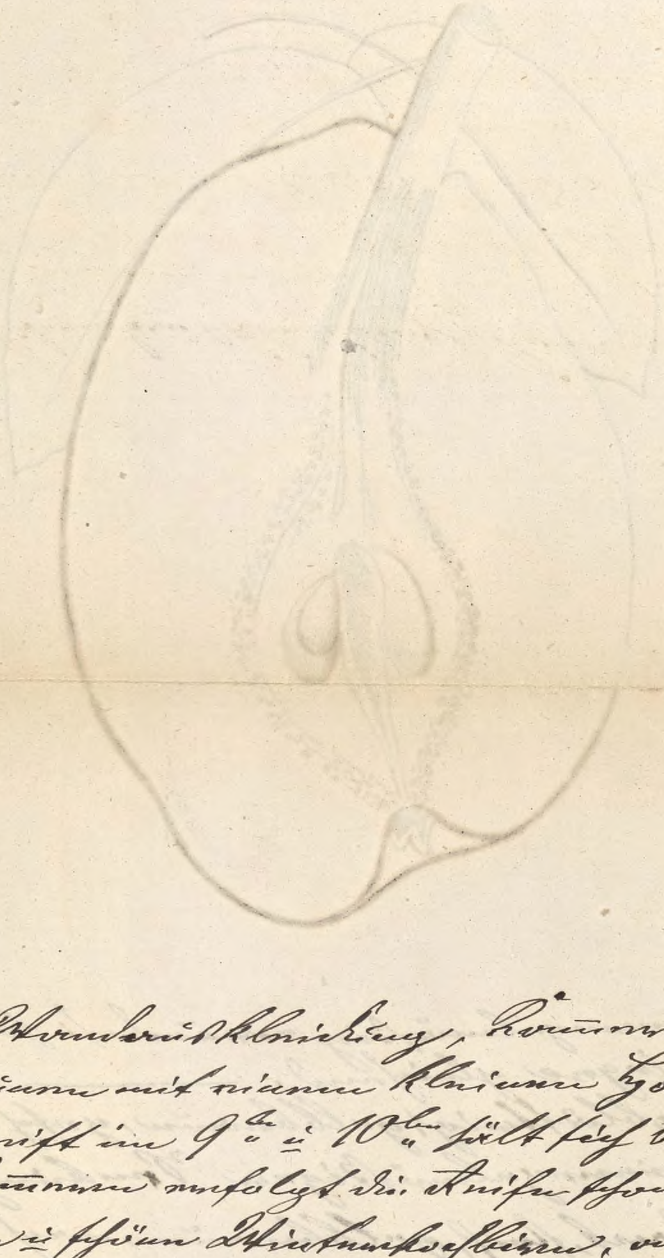
J: III. 3.

eiförmiges Blatt

Mansuette double. Syn: Mansuette Beurré de Semur, gros Angobert u. Solitaire. —



Gestalt: groß, unregelmäßig eirund, u. häufig äußerlich der Triomphe de Jodoigne gleichend. —
Kelch: klein u. kurzblättrig, gelbbraun, geschlossen, in durch Beulen bewegter kleiner unregelmäßiger Senkung. —
Stiel: 1½" lang, stark, steif, gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, steht in Höckern, zwischen welchen sich einer mehr aufwirft u. den Stiel seitwärts drückt. —
Schale: hellcitronengelb, mit feinen u. auch sehr starken bräunlichen u. einzelnen größeren grünen Punkten, an der Sonnenseite etwas streifiger bräunlicher orangenfarbiger Röthe zum Theil aus rothen Punkten u. Flecken bestehend, um Kelch u. Stiel u. hie u. da auf der übrigen Schale auch glatt u. dünn gelbbraun berostet. —
Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, halbweich, abknackend, von süßem schwachgewürztem Geschmack. —
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, stark hohlachsig mit



warzigrauhligen Standortsbekleidung, Kernkammern muschelförmig mit vollkommenen braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: reift im 9ten u. 10ten hält sich bisweilen bis ins Frühjahr; in warmen Sommern erfolgt die Reife schon Anfangs 9ber. verdient als eine große u. schöne Winterkochbirne, angepflanzt zu werden.

Baum: eignet sich zu Pyramide u. Hochstamm ist aber wenig fruchtbar, wie dies bei größeren Früchten öfters der Fall ist. — Sommerzweige dunkelgraubraun oder fahlroth, schmutzigweiß punktirt. — Blätter, beinahe gleich eiförmig, zum Theil auch elliptisch, in den Blatthälften nach dem Stiele zu oft ungleich, mit oft lang auslaufender Spitze, glatt, fein gezahnt gerändelt, etwas wellenförmig u. schwach sichelförmig, 1½" breit bis 3" lang. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, sanft gespitzt, dunkelbraun. ——

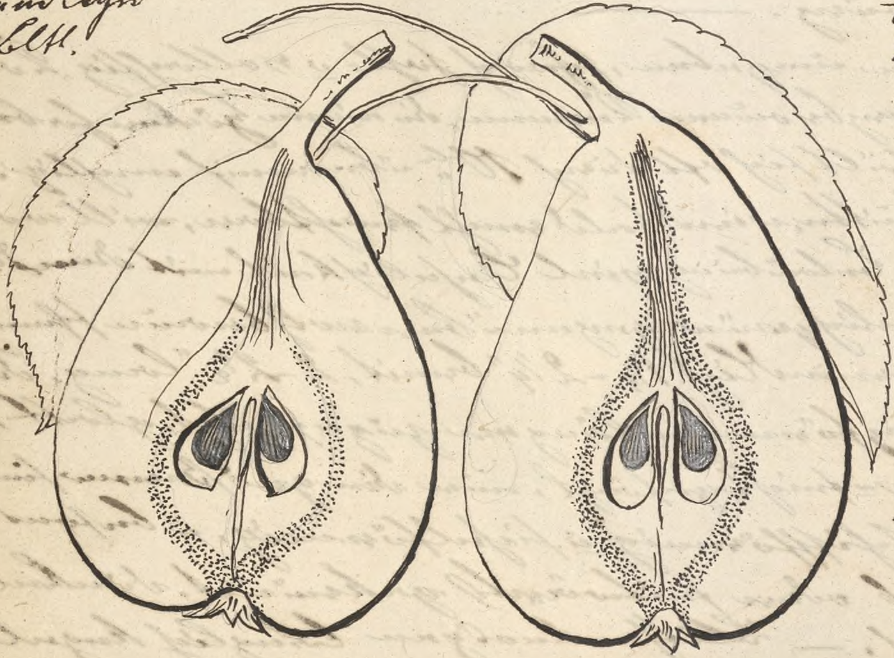
K.V Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

N.o 427.

Gute Louise. *+ 9br–10br; (alte berühmte Frucht:)

Louise bonne. La bonne Louise de du Hamel; Diel.

D: II. 3. 3.
J: I. 3.
rundliches Blatt.



Gestalt: zwischen eirund u. kegelförmig. Bauch oberhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um diesen sanft abgerundet, häufig wenig abgeplattet, so daß die Frucht in einigen Fällen nicht aufsteht. Nach dem Stiele zu ohne u. mit etwas Einbiegung bald lang, bald ziemlich abgestumpft kegelförmig, mittelgroß oder groß.

Kelch: klein u. hartschalig, u. auch blättrig, flach u. feucht eingesenkt u. auch in etwas Erhabenheiten stehend.

Stiel: kurz u. stark, dann fleischig, u. länger, gekrümmt, oft unter einem Höcker.

Schale: zart, etwas geschmeidig, hellgrün, später gelblich u. weißgelb mit wenigen feinen u. gröberen Punkten u. mit etwas Rost, der meist nur um den Kelch; ——

Fleisch: gelblichweiß, zuweilen etwas körnig, saftvoll, meist halbschmelzend, süß mit schwachem Gewürz. — Vom guten Stande butterhaft, angenehm weinig süß mit ziemlich viel Gewürz. ——

Kernhaus: meist mit etwas Körnchen umgeben, schwach hohl u. vollachsig, Kammern groß mit vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die einen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: reift im 9ten u. hält sich oft durch 10ten, überreif mehlig.

Baum: wächst lebhaft, gedeiht auf Quitte, wird bald sehr fruchtbar, will aber einen nicht nassen Boden; in seiner Belaubung viel Aehnlichkeit mit dem der Virgouleuse. — Sommerzweige bräunlichgrün, gegen über rothbraun, schmutzig gelb punktirt. — Blätter rundlich, 1¼–2¼" breit, 2–2½" lang, die langgestielten auch eirund u. herzförmig u. länger zugespitzt, glatt, meist fein, etwas bogenförmig u. seicht gesägt, nur die größeren sind nach vorn schärfer gesägt, schiffförmig u. sichelförmig, u. besonders die oft scharfe Spitze ist zurück oder seitwärts gekrümmt, dunkelgrün u. glänzend, weichgeadert. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stumpfspitz, dunkelbraun. ——

K.XII.1.(VI.) 2).b.(a.) Rundliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord: 1. Ganzfleischige

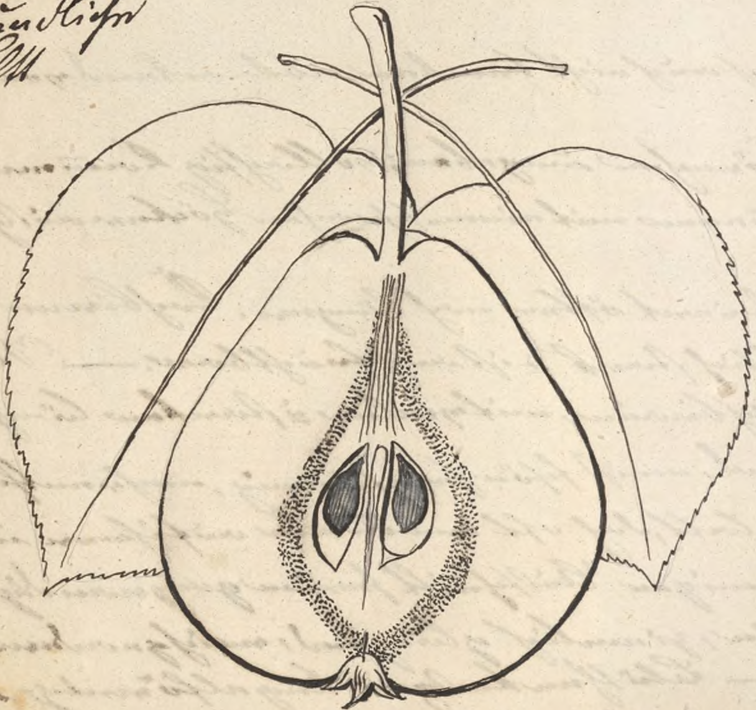
No: 428.

D: II.(II) 2. 3.

J: I B. mündlich Lett

Die Winter-Amadotte. *† meist ††. G.r Januar

Amadot musqué, l'Amadotte musqué d'hiver.



<u>Gestalt</u>: kreiselförmig, öfters auch ziemlich eirund, um den Kelch herum ebenhernach fast kugelförmig zugerundet, doch so weit abgeflacht, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung, u. endigt mit längeren u. kürzeren, stark abgestumpften kegelförmigen Spitzen. Der Bauch u. ebnet sich u. durch einen Höcker am Stiele etwas höher.

<u>Kelch</u>: fest u. kurzblättrig, zuweilen auch blätterigen zugespitzt, dann sternförmig, gelbbraun offen, in meist weiter, trichterförmiger Senkung, die mit flachen Beulen besetzt ist, von welchen eine u. die andere über den Bauch hin bis zum Stiele fortläuft.

<u>Stiel</u>: stark, oft knospig, bis 1¼ lang, anfangs grün, später schwarzbraun, steht obenauf

http://rcin.org.pl

dem Stiele mit starken Höckern umgeben, von welchen oft einer sich mehr erhebt, sich an den Stiel anlegt u. ihn schief drückt. ——

Schale: hellgrün, später citronengelb, hie u. da oft noch mit etwas Grün, selten mit einem Anfluge von Röthe, doch mit vielen u. starken bräunlichen Punkten, wodurch die sonst glatte Schale fast rauh u. an der Sonnenseite goldartig erscheint, um den Kelch herum auch etwas dünn berostet. ——

Fleisch: mattweiß, halb fein, nicht schmelzend, doch auch nicht trocken, abknackend von süßem würzhaftem Geschmack. ——

Kernhaus: mit ziemlich vielen, schwarzen Körnern umgeben; vollsaftig, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit vielen vollkommenen mit einem schwarzen Höcker ausgestatteten Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift vom 9ber bis Januar, dauert öfters noch länger. Kochbirne.

Baum: wächst kräftig u. geht hoch, belaubt sich stark u. ist auch fruchtbar. — Sommerzweige olivengrün, an der S.S.: röthlichbraun, mit vielen u. starken länglichen gelblichen Punkten. — Blätter eirund, meist schön herzförmig, verhältniß kurz zugespitzt, 1½–2" breit, 2–2¾" lang, glatt, doch oft am Rande aufstehend, untere Fläche etwas wollig, an dem herzförmigen Ausschnitt feiner gegeneinander, sonst fein gesägt, meist flach, dunkelgrün, ziemlich glänzend, abstehend. — Blattstiel meist kurz, einzelne 1½" lang. — Blüthenknospen kegelförmig mäßig spitzig, dunkelbraun. ——

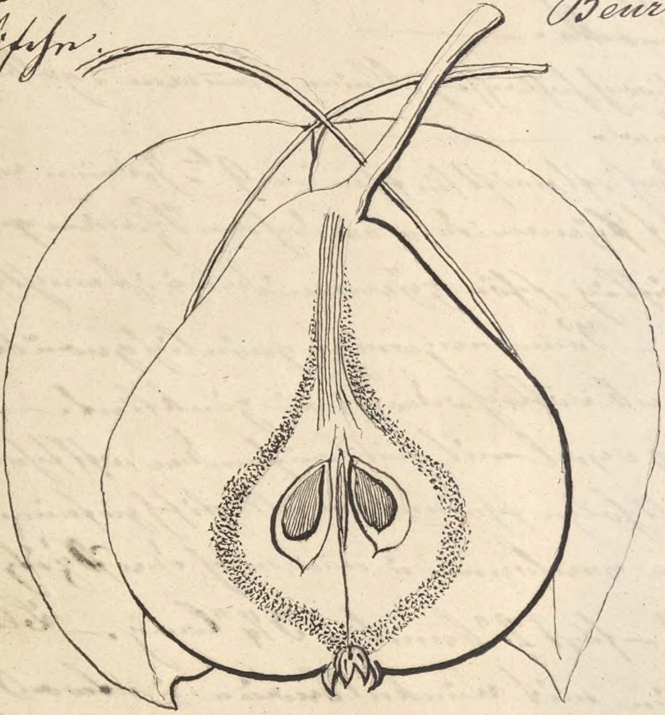
K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 1. a. zartfleischige.

No 429. Sterkmanns Butterbirne ** 9ᵇ Januar.

D: I. 2. 3.
J: IV. 3.
vollzeitige.

Beurré Sterkmanns. (: Sämling von Sterkmann :) —

Beurré ou Doyenné de Streckman, Strequeman. —



Gestalt: kreiselförmig = birnförmig oder kreiselförmig = kegelförmig, um den Kelch abgerundet; glatt: (: nach dem Stiele zu oft stark abgestumpft: 2⅓" breit u. 2½" hoch — oft ungleich größere 3¼" u. 4¼" hoch u. birnförmig. —

Kelch: blätterig, wollig, schwarzbraun, halb offen, in schöner, meist flacher mit Beulen umgebener schüsselförmiger Einsenkung. Die Beulen erheben sich oft stark auf der Wölbung u. ziehen auch wohl etwas über den Bauch hin, ohne daß sie die regelmäßige Abrundung viel entstellen.

Stiel: grün, nach seinem Ende hin braun oder mit Rostpunkten, dünn gut 1" lang, steckt wie eingedrückt, doch oft dünn seinen starken Höckern, der sich an ihn anlegt schief. —

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit feinen bräunlichen Pünktchen, an der

http://rcin.org.pl

Sonnenseite meist stark, oder auch schöner blutartig geröthet, oft in Flecken u. Punkten bestehend u. mit gelbbraunem dünnem Rost in Strichen u. Flecken, besonders um den Kelch, zuweilen ja doch auch fast gar nicht berostet. —

Fleisch: gelblich weiß, fein u. ziemlich fein, schmelzend, fast schmelzend später bis Mitte 9ber fast völlig butterhaft, von ziemlich gewürzreichem, weinigem Zuckergeschmack. —

Kernhaus: weniger u. feine Körnchen im Umkreise, schwach hohlachsig, kleine Kammern u. gelblichbraune vollkommene Kerne. — mit schwachem Höcker. —

Reife u. Nutzung: meist im Januar u. Februar, doch oft meist sie schon im 9ber. Ist eine vortreffliche Tafelfrucht. Sicher wird sie auch bei uns auf Pyramide oder doch am Spalier gut werden

Baum: wächst in der Jugend ausgezeichnet kräftig, schön pyramidal u. ist recht fruchtbar. Eignet sich auf Quitte auch zu Cordons. — Sommerzweige graulich graubraun an der Sonnenseite violettbraun, ziemlich stark röthlich oder grau punktirt. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe, lang oval mit auslaufender, oft scharfer Spitze, bei nachlassendem Wuchse u. am Fruchtholze scheinen sie elliptisch zu sein, u. sogar auch lanzettförmig, glatt, ganzrandig oder gerandet u. nur nach der Spitze hin stumpf gesägt, ziemlich weich gerandet, 1¼" – fast 2" breit, u. 3¼" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, zugespitzt, hellbraun mit dunkelbraun u. etwas grau schattirt. —

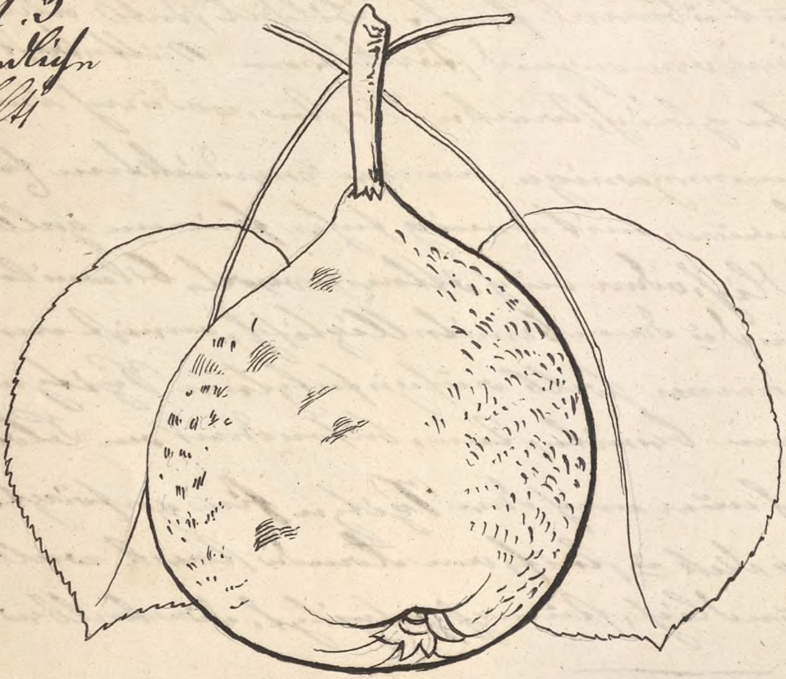
K XII. Rundliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: I. a. Hartfleischige.

No. 430. Die Kirchenwäckerin. ++ Most u. Küche 9br. – Jänner.

Welsche Kirchwäckerin, Kaisenwäckerin u. s. w.:

D: III. 2. 3.

J: I. 3
rundlich
Zlt



Gestalt: rundlich, mit kurzer auslaufender Stielspitze u. auch dickbauchig kreiselförmig, 1¾ seltener 2¼" breit u. meist ebenso hoch. In Form u. Färbung, der Rothen Dechantsbirne ähnlich.

Kelch: vollkommen, blätterig, flach eingesenkt mit einigen Erhabenheiten umgeben. ——

Stiel: stark u. holzig, ½–1" lang. ——

Schale: etwas rauh, düster grün später mattgelbgrün an der S: S: undeutlich geröthet u. mänglein bräunlich berostet. auch stark grau punktirt. ——

Fleisch: etwas fest, brüchig, ziemlich körnig doch gewürzhaft, von süßem Geschmack

Kernhaus: ein wenig schlauchig, mit ziemlich vielen Steinchen umgeben mit vollkommenen Kernen. ——

http://rcin.org.pl

Reife u. Nutzung: Ihre volle Reife ist Mitte 10ᵇʳ u. hält sich bis zum Februar
ist mehr Koch als Mostbirne, worin sie vielen andern Sorten vorsteht.
Baum: wächst schön u. kräftig, treibt sehr starke gerade u. spitzen Stückchen
abstehende Äste, die sehr reich mit Fruchtholz besetzt sind u. bildet eine schöne
rundliche Krone, trägt sehr gut u. kommt überall fort. Bildet stets einen
gewundenen Stamm, hat fast nie einen hervorragenden stärkeren Mittelast, sondern
theilt sich in der Krone, in zahlreiche gleichstarke Äste, wodurch der
Baum sehr kenntlich wird. — Sommerzweige an den verdickten Frucht-
kuchen oft gelbwollig, fahlröthlich braun, mit wenig sehr feinen gelbli-
chen Punkten. — Blätter rundlich, oder auch öfters oval, bisweilen
bisweilen nach dem Stiele zu abnehmend u. dann lanzettlich, meist mit
kurzer doch auch bisweilen mit längerer halb aufgesetzter Spitze,
1¾" breit, 2¼" lang, oft noch mehr am breitesten, besonders an Blatt-
trieben wollig, ganzrandig oder doch nur nach der Spitze hin gesägt, gr-
aulichgrün, etwas gegen unterwärts dick u. steif, am Rande stark wellen-
förmig. — Blattknospen fast rundlich, stumpfspitzig, dunkelbraun
am Grunde etwas weißwollig. —

K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 1. b. Grundfarbige.

No. 431. Butterbirne von Wetteren. **† 9ber selten Februar: 1846

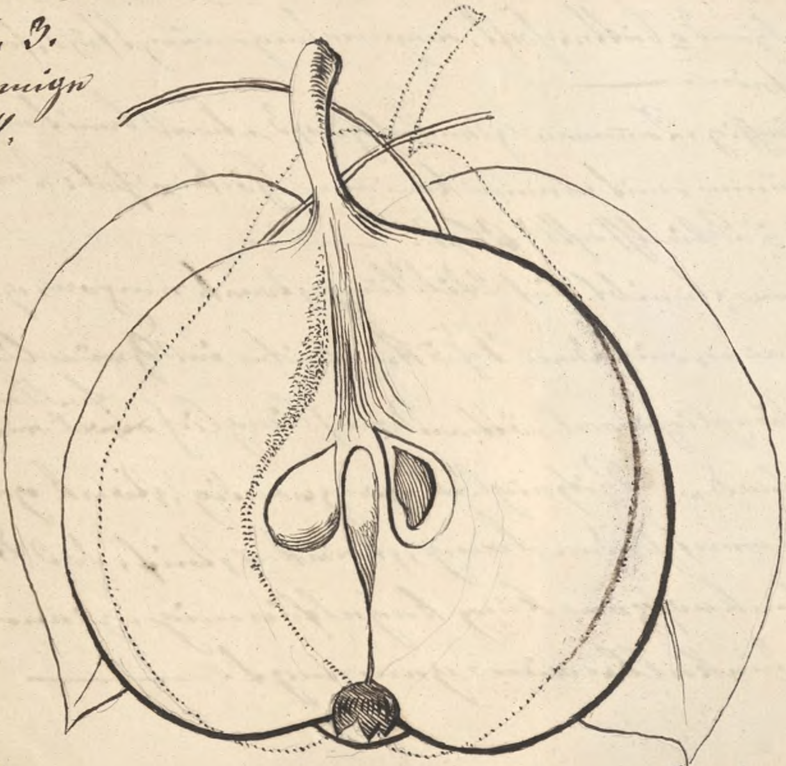
D: I. 1. (2) 3.

J: III. 3.

eiförmige

L. III.

Beurré de Wetteren. (: vermuthlich ein Sämling Esperens :)



Gestalt: mittelgroß, kreiselförmig auch kreiselförmig mit kurzer stumpfkegelförmiger wenig abgestumpfter Spitze; 3" breit u. eben so hoch. Sie stellt sie gleichsam das Mittel zwischen den zwei Früchten auf der obern Zeichnung dar, die Gestalt ist demnach wechselnd. —

Kelch: kurz-steifblättrig, hornartig, röthlich braun, halb offen, in einer ziemlich tiefen, doch unregelmäßigen, mit Beulen besetzten Einsenkung. die Beulen laufen auch als theils mehr theils weniger stumpfe Schwielen über den Bauch bis zum Stiele fort u. verändern stark die Rundung. —

Stiel: ziemlich dick, nach der Birne zu gelbgrün, geht ohne Absatz aus der Frucht heraus. o

http://rcin.org.pl

Stiel: schwach vertieft auf der Spitze derselben, mit kleinen Höckern umgeben. —

Schale: etwas stark, durchsehbaren u. fühlbaren braunen Pünktchen, Rost- u. Flecken umgeben, grünlich citronengelb, an der Sonnenseite stark bräunlich orangefarben geröthet u. am dunkelsten auch diese braungelb berostet. —

Fleisch: weiß u. gelblichweiß, fein, festmürbe, schmelzend u. butterhaft, angenehm gewürzt süß, fast etwas zu stark süß, um ganz wohlschmeckend zu sein. —

Kernhaus: mit starken Körnchen umgeben, geschlossen, Kammern ziemlich groß, etwas breit muschelförmig, mit vielen vollkommenen, gelbbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: reift Anfangs 9ber. Tafel u. Wirthschafts Obst. —

Baum: wächst sehr lebhaft, zeigt einigen Dornen, treibt auf Wildling stark mager, gedeiht auf Quitte — Sommerzweige dunkelrothbraun, auf der Schattenseite mit gräulichem graugelb punktirt. — Blätter oval u. länglich oval, öfters auch länglich ~~oval~~ hellgrün eirund, ziemlich groß, 2" breit, 3" lang, mit auslaufender Spitze, glatt ganzrandig; stark geadert etwas schiffförmig u. sichelförmig. Stiel verschieden lang, stark u. steif, das Blatt daran aber meist hängend. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, ziemlich stumpfspitz, hellbraun mit grau u. dunkelbraun gemengt. —

http://rcin.org.pl

K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen Ord: 2.a. Mürbfleischige.

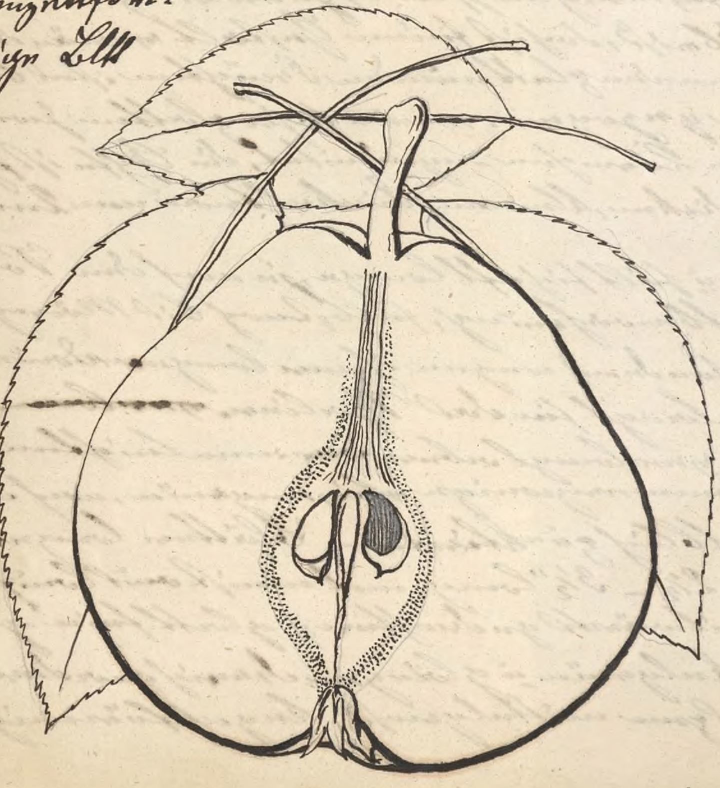
N°. 432. Goubaults Dechantsbirne. * 9br 10br. I: Goubault

aus Sammer [illegible] 1849.

D: II, 2.3. Doyenné Goubault.

J: VI. 3.

lanzettförmige Blätter



Gestalt: kreiselförmig, mittelbauchig, oft jedoch um den Kelch mit stärker abge-plattet, so daß die größte Breite mehr nach dem Kelche zu liegt. Nach dem Stiele hin biegt sich die Frucht [illegible], besonders auf der einen Seite stärker ein, [illegible] zuweilen in den [illegible] [illegible] [illegible] und endigt [illegible] mit [illegible] [illegible] Spitze.

Kelch: lang- u. spitz blättrig, oft [illegible] offen [illegible], zuweilen in [illegible] [illegible], zuweilen aber auch in tiefer [illegible] förmiger Senkung, mit starken Beulen umgeben, welche meist als 5 [illegible] Rippen über die Wölbung fast bis zum Stiele [illegible] u. [illegible], daß die Frucht

K 17

von mehreren Beulenfältchen hervortritt. ———

Stiel: stark, 3/4 – 1" lang, gelbbraun, holzig, mehr o. weniger gerade aufstehend u. mit Falten oder Beulen umgeben. ———

Schale: etwas stark, glatt u. glänzend, hochcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten u. mit vielen unregelmäßigen gelbbraunen Rost. Um den Stiel herum, doch ohne Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, halbschmelzend u. gewürzreichem, doch wenigem Zuckergeschmack. ——— oft wird es später gleichsam teigartig. ———

Kernhaus: hat meist die Form, wie auf dem Abriß; doch ist seine Gestalt veränderlich. Sie richtet sich nach der Form der Birne, an den glattrunden Früchten ist es bei geringer Höhe außerordentlich in die Breite gezogen, ... Zwiebel ähnlich. Sein Umkreis ist nur durch feine Körnchen angedeutet, die Achse ist sehr hohl: Fächer klein mit wenigen etwas dicken, kleinen, dunkelbraunen Kernen mit schwachem Höcker. ———

Reife u. Nutzung: reift von Mitte 9ber an u. hält sich oft lange, je nach der Temperatur u. nach der kühleren o. wärmeren Aufbewahrung, selbst noch bis März u. welkt nicht; ist eine gute Tafelfrucht, die besonders wegen ihrer langen Dauer Beachtung hat. Um vollkommen zu werden verlangt sie das Spalier. ~~sonst~~

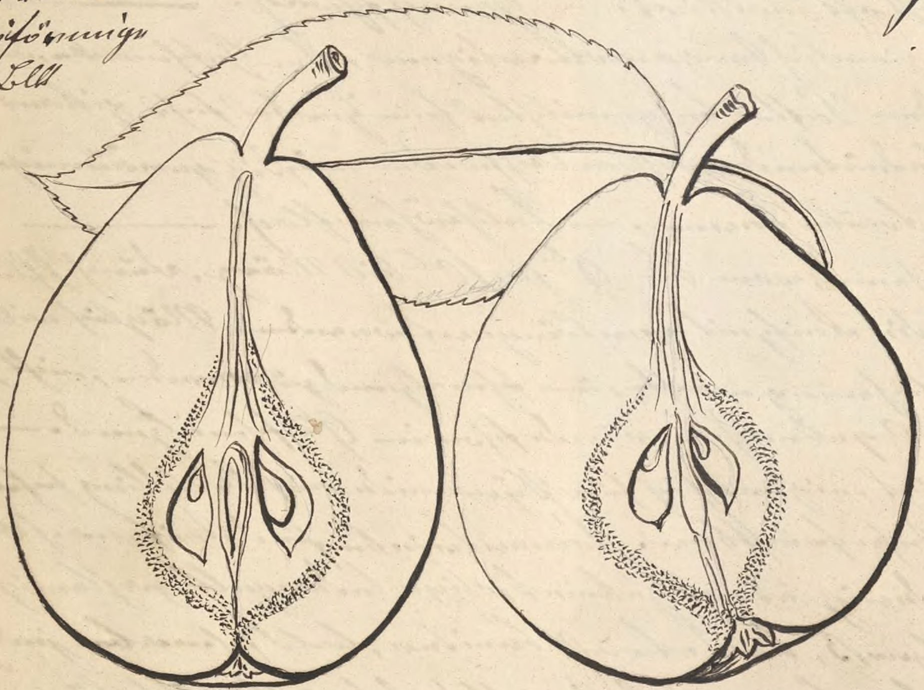
Baum: wird mittelstark, sehr fruchtbar; verlangt aber warmen leichten Boden; auf Quitte bleibt er schwach. — Sommerzweige olivengrün, nach unten graubräunlich, nach oben vielfältig gelblich punktirt. — Blätter lanzettförmig, zum Theil auch elliptisch, 1½" breit, 2½ – 3½" lang, mit meist auslaufender Spitze, schwach aufstehendem o. etwas seitwärts gedrehtem, glatt fein gesägt, am Rande wellenförmig, ziemlich dunkelgrün u. glänzend, ... Blattstiel gelblich, 1½" lang. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, stumpfspitzig, dunkelbraun. ———

K V (VI). Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 1. 6. zartfleischige.

No. 433. Dechantsbirne von Alençon **†† 9ber – März

Doyenné d'Alençon

D: I. 3. 3.
J: VI. 3.
eiförmige Bll



Gestalt: neigt zur Form, Decaisne's Frucht zur langen Eiform; in kleineren Exempla-ren steht sie meistens zwischen Eiform u. Kreiselform, u. manche Exemplaren haben mit etwas kleiner Winterdechantsbirne Ähnlichkeit; größere Früchte 2 2/3" breit u. 3" hoch; in günst. Lagen [illegible] Hochstamm anlangen, auf Zwergbäumen erben die Größe von 3 1/3" Breite u. 3 3/4" Höhe. – der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin um den sich gewöhnlich etwas wölbt u. nach ihm wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie eher, oder auch mit schwachen Einbiegungen meistens eine kurze dicke, oder auch flache etwas längere u. in beiden Fällen nur wenig abgestumpfte Spitze. —

Kelch: hartschalig, offen, in engen, flachen Einsenkung, oft selbst oben auf. Auf dem Kelch=

http://rcin.org.pl

senkung laufen nur flache Beulen zum Bauche hin. —

Stiel: dick, holzig, ½–1" lang, meist sanft gekrümmt, sitzt in enger, flacher Höhle. —

Schale: dick, vom Baume grasgrün, später gelb. Röthe fehlt. Rost häufig, bildet um den Stiel Überzug u. sonst an größeren Stellen häufigen u. starken, auch wohl netzförmigen Figuren. Punkte häufig, werden aber durch den Rost oft maskirt. — Geruch schwach. —

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, süß, von ziemlich bergamottartigem, edlen Geschmacke, durch etwas dem gewürzhaft zimmtlichen süßen Safte beigemischten feine Herbe sehr gehoben. —

Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur unbedeutender hohler Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten fast nur kleine, taube Kerne. — Kelchröhre flach. —

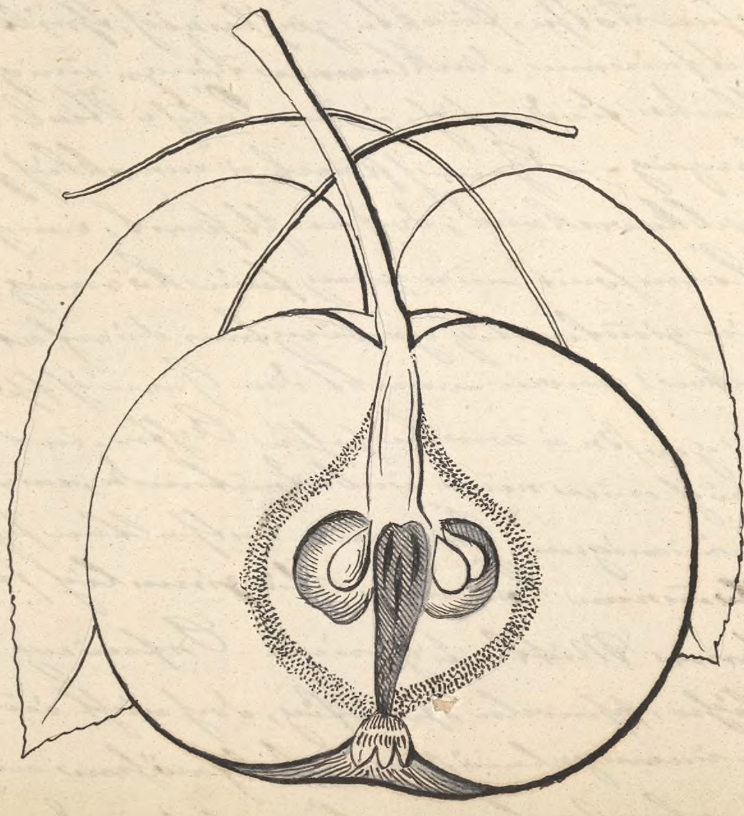
Reife u. Nutzung: reift je nach dem Jahrgange, vom 8ber – 9ber zu 10ber bis März. Durch Pflücken zu verschiedenen Zeiten, kann die Reifzeit verlängert werden. Möglich will auch diese Frucht, wie man dieselbe Erfahrung machte, um schmelzend zu werden, nicht zu spät gebrochen sein. 1863 um Michaelis gebrochen, wurde schon im 9ber schmelzend. —

Baum: wächst in der Baumschule gemäßigt, eignet sich für Pyramide auf Wildling sehr u. gedeiht auch auf Quitte gut, u. ist sehr fruchtbar. Sommertriebe sind steif, nach oben an der Spitze nicht abnehmend, kurzgliederig, etwas gekniet, oliven lederngelb, gelblich, doch nur fein punktirt. — Blatt mittelgroß, bald etwas breiter, bald schmäler jedoch lang oval, weil das Blatt am Stiele abgerundet ist, nicht spitz auslaufend, glänzend, nur ganz seicht gezahnt. — Afterblätter fadenförmig. — Blätter der Fruchtaugen sind von gleicher Gestalt, oft nur gerundet. Augen etwas dickbauchig konisch, abstehend, sitzen auf flachen, kurzgerippten Trägern. —

K XII. Rundliche Winter Wirthschaftsbirnen Ord: I. a. Hauptklasse

N.o 434. Schwarzenburger Winterbirne ++ Gbr. April.
(: z. Hannover :)

D: VI. 1. 2.
J: II. 3
windende
Blatt



Gestalt: die Form ist die der Sommerwarzenbirnen, häufig noch flacher gebaut, manche selbst etwas kreiselförmig. Die Größe variirt sie, je nach Kräftigkeit u. Standorte des Baumes merklich. Früchte von einem alten Baume sind nur 3½" breit u. 2" hoch; vom kräftigen Hochstamme 3½–3¾" breit u. gegen 3" hoch. Manche erscheinen nach dem Stielende ab als nach dem Kelche, allermeistens sitzt jedoch der Bauch in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien meistens ziemlich eben se ab, ist nur wenig abgestumpft, u. erheben nur manche sich etwas höhen u. machen eine flache, dicke Stielspitze, zuweilen mit Beulen von Einbiegungen. ——

Kelch: ziemlich lang gespitzt, harttheilig, etwas in die Höhe stehend, mit rinnenförmig zusammen gebogenen Ausschnitten, halb oder ganz offen steht in ziemlich tiefer u. weiter, ebener Senkung, u. auch der Bauch der Frucht ist allermeist schön rund, u. zeigt nur flache, breite Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nur ganz an der Basis ein wenig fleischig 2" lang gerade aufstehend, oder nur wenig zur Seite gebogen, meist auch wenig gekrümmt, steht in flacher oder nur mäßig tiefer Höhlung mit einigen ganz flachen Beulen umgeben. ——

Schale: ziemlich fein, matt glänzend, vom Baume matt hellgrün in der

Zeitigung noch u. auch immer stärker gelb. Stark besonnte sind über größeren Theil der Sonnenseite mit einem bräunlichen, in die Streifen freundlicheren, hellblutfarbigen, fast etwas gelblich karmoisinrothen Röthe gewaschen, welche undeutliche Spuren von Streifen zeigt. Beschattete Früchte sind ohne Röthe. Punkte zahlreich, theils feine. Theils stärkere, in der Röthe oft mit feinem, dunkleren Ringe umgeben. Auch Rostanflüge u. einzelne Rostflecken finden sich, u. um Kelch u. Stiel bildet derselbe oft auch einen, etwas Ueberzug. — Geruch stark u. merklich zimmtartig gewürzt.

Fleisch: matt gelblich, abknackend, doch nicht hart, nicht stark grobkörnig, ist saftreich; um das Kernhaus nur ganz fein körnig, von kaum einem Gewürze treibend, fein zimmtartig gewürzten durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke; man merkt den Geruch schon auf der Zunge.

Kernhaus: hat theils einen großen u. weiten hohlen Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen, theils auch nur eine unbedeutende, nur angedeutete hohle Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, eiförmige flache, meist unvollkommene Kerne. Die ziemlich starke Kelchhöhle hat das Eigene, daß in ihrer Mitte sich ein Anfang befindet, hinter welchem eine schwärzliche Schmiele, häufig, doch nicht immer mit der hohlen Achse sich verbindende unregelmäßige Kelchröhre noch ziemlich herab geht, in der man die abgestorbenen ~~Fructificationsorgane findet.~~

Reife u. Nutzung: Ist zum Essen schon bald nach dem Abnehmen gut, u. hält sich, wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, bis zum Frühlinge; etwas spät gebrochene werden welken früher. ———

Baum: wächst rasch u. gesund u. wird früh u. sehr tragbar, verlangt einen geschützten Standort, wenn die Früchte recht groß u. schön werden sollen. — Sommertriebe, die häufig mit Blüthenaugen besetzt sind, sind gerade, nach oben abnehmend, etwas langgliederig, nicht stark gekniet, nach oben im August noch stark wollig, grünlich oliven, meist etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen, gelblichen, etwas matten Punkten. — Blatt ziemlich groß, eiförmig, bricht etwas wollig an u. ist auch im Nachsommer matt glänzend, mit Spuren von Wolle auf seiner Oberfläche, unten am Triebe u. oben fast oval, mit ganz kleiner aufgesetzter Spitze, in der Mitte des Zweiges mehr elliptisch, fast ganzrandig. Afterblätter kurz fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen etwas größer, mehr lanzettförmig, seltener oval, gleichfalls mit der charakteristischen kurzen, nagelförmigen Spitze, auch etwas feinwollig u. ganzrandig. Augen klein, kurz, spitz, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern. ———

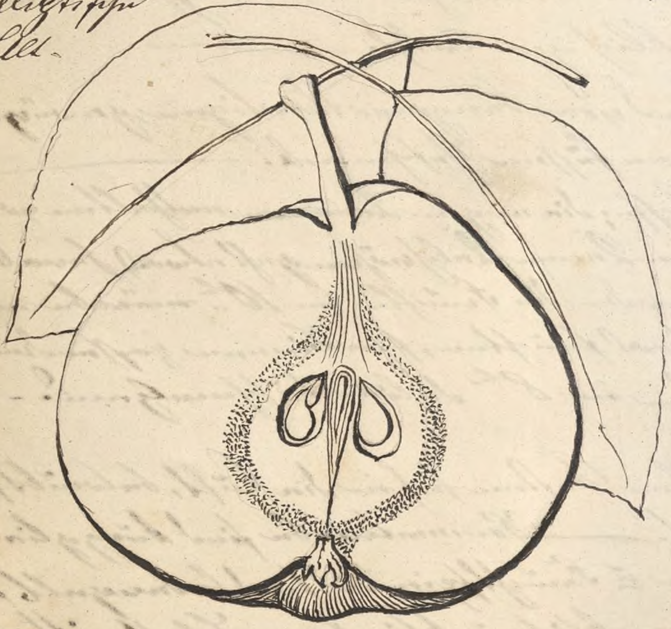
K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

No. 435. Die Hofbergamotte. **† 10ber, nach der Reifzeit auch früher.;

D: I. 1. 16. Bergamotte de la Cour. |: ob nicht von van Mons erzogen :|

J: IV. 2

elliptische Blt.



Gestalt: plattrund, meist bergamottförmig. Gute Früchte 3" breit u. oft 1/4" niedriger oder auf der höchsten Seite so breit als hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie schnell u. oft so stark ab, daß kleinere Früchte ein etwas kreiselförmiges Ansehen bekommen. —

Kelch: kleinblättrig, ziemlich hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, ist bald ziemlich offen, bald geschlossen u. sitzt in ziemlich tiefer, oft wirklich tiefer Senkung, auf deren Rande sich häufig breite, starke Beulen erheben, die über die Frucht hinlaufen und die Rundung entstellen. —

Stiel: stark, holzig 1–1¼" lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt,

mit einigen flachen oder starken Beulen umgeben. ——

Schale: glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellcitronengelb. In manchen Jahren fehlt Röthe ganz, jedoch in heißen trockenen Sommern ist die Frucht auf der Sonnenseite mit einer bald hellen, bald dunklen Röthe verwaschen, die oft auch überdeutend ist. Anflüge u. Ueberzüge von zimtfarbigen Roste, sind bald mäßig häufig, bald sehr häufig. Die Punkte sind zahlreich, aber in der Röthe am wenigsten bemerkbar u. vom Roste markirt. —— Geruch merklich gewürzt. ——

Fleisch: mattweiß, überfließend v. Saft, ganz schmelzend vom bergamottartigen, gewürzten durch einen kleinen Beimischung von Säure gehobenen süßen Geschmack. ——

Kernhaus: klein, geschlossen mit engen kleinen hohlen Achse; die engen Kammern enthalten vollkommen eiförmige, spitze, braune, oft noch hellbraune Kerne. Kelchröhre geht etwas herab. —

Reife u. Nutzung: wird gegen Ende 8ber gebrochen, werden die Früchte im 10ber mürbe nur halbschmelzend, doch sehr sehr süß, in leichtem u. etwas feuchtem, für Birnen passenden Boden werden die Früchte von Michaeli gebrochen im 8ber delikat u. schmelzend. — Eine delikate Tafelfrucht. ——

Baum: wächst lebhaft, wird groß, geht mit starken Aesten hoch in die Luft, belaubt sich schön u. ist sehr fruchtbar, auf Quitte gedeiht er gut. —— Sommertriebe sind kurzgliedrig, etwas gekniet, treiben häufige Blättaugen u. Fruchtspießen, sind ledergelb, meist bräunlich überlaufen, sehr fein u. wenig bemerklich punktirt. — Blattmittel groß, fast flach, glänzend, elliptisch, mit starker auslaufender Spitze, nicht, doch schön gezahnt. Afterblätter häufig, lang, meist lanzettlich, nur gerändelt. Augen konisch, oft etwas bauchig, abstehend, sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern. ——

http://rcin.org.pl

K. XII. Rundliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord. I. a. Hartfleischige

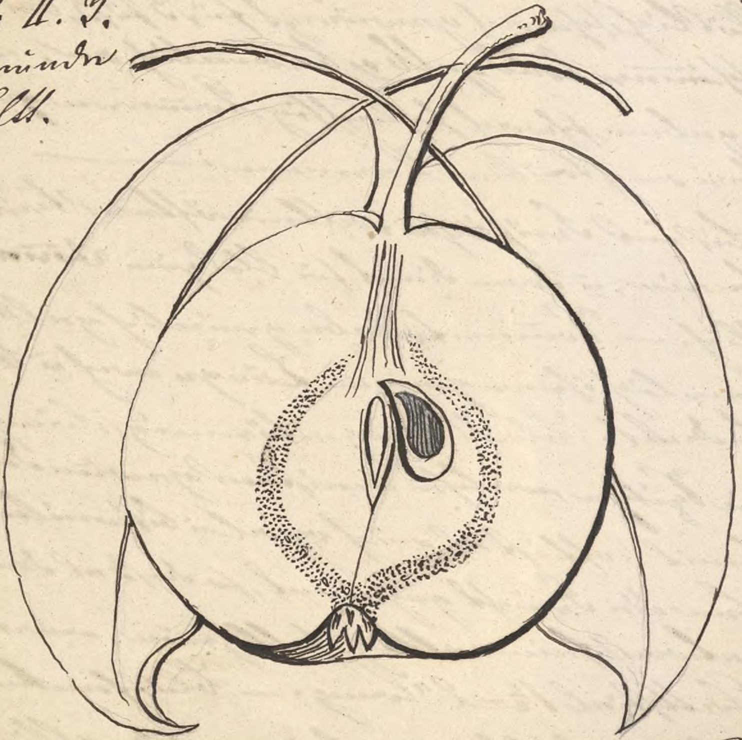
No: 436. Lözzelbirne. † oft später oft früher.

D: III, 2. 3.

J: II. 3.

niemander

Lelt.



Gestalt: fast rund, denn der Bergamotten noch näher als den Pommeranzenbirnenstoch-und, mittelbauchig, um den Kelch flach u. breit aufsitzend: nach dem Stiele zu meist kugelförmig abnehmend, u. eine kurze Spitze bildend 2¼" breit u. ebenso hoch. öfters auch etwas breiter als hoch: oft bauen sich die Früchte nach dem Stiele zu stärker abnehmend u. erscheinen so bauchig kugelförmig stark abgestumpft spitz, bleiben auch oft um ¼ kleiner. ——

Kelch: lang- u. spitzblättrig: oft auch fast schalig, offen, weit u. frisch eingefurcht ohne Beulen, doch bemerkt man niedrige breite Erhabenheiten über den Bauch hin —

Stiel: stark, holzig, 1½ bisweilen fast 2" lang, sitzt obenauf in Kleinfalten, welche die kleine Birnspitze vorstellen, gewöhnlich auch ohne Absatz in die Frucht. —

Schale: stark, weiß- u. grünlichgelb, später mehr citronengelb, oft zur Hälfte der
S.S. blaß ziegelfarbig geröthet. Bei Eintritt der Reife wird die Schale stellenweise
schmutzig braun, wie angeräuchert u. gedrückt; zuletzt zeigt sich diese Färbung ringsum,
ohne daß die Frucht innerlich mürbe oder teig würde, was auf Herbstflecken hinweist. —
Fleisch: weiß, nicht saftreich, rauschend u. unauflöslich; schwach gewürzt süß-süß, bei gel-
ber Reife ohne Mürbigkeit; doch läuft das Fleisch sehr bald gelb u. bräunlich an. —
Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kammern groß
muschelförmig, mit langen starken, oft aber auch tauben Kernen. —
Reife: zeitigt im 10ten u. hält sich zuweilen bis ins Frühjahr; allermeistens tritt
das Schwarzwerden schon bald nach dem Ernten ein, u. dann dient sie bloß zum Dörren.
Baum: wächst stark, wird groß u. trägt reichlich. — Sommertriebe grünlich gelbbr-
aun mit feinen gelblichen Punkten, oft ziemlich ihrer ganzen Länge nach u. besonders
auch nach den Spitzen hin mit feiner Wolle bedeckt. Blatt lang eiförmig (länglich
rund) mit langer, scharfer, auslaufender Spitze, welche meistens gerade oder
u. unten sich gebogen oft 4½" lang, nur 2" breit; oft ist es auch oval u. bisweilen
nach dem Stiele zu sehr schmal, wie Lindenblätter die Frucht gezeichnet, so daß es dann
lanzettförmig erscheint; unten u. oben etwas feinwollig, fettgrün, matt-
glänzend; am Rande gar nicht gezahnt. — Blattstiel 1½–2" lang. — Blüthenknospe
zwiebelförmig, sanft- etwas stumpfspitzig, dunkelbraun, fein weißwollig.

K. VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 26. Mürbfleischige.

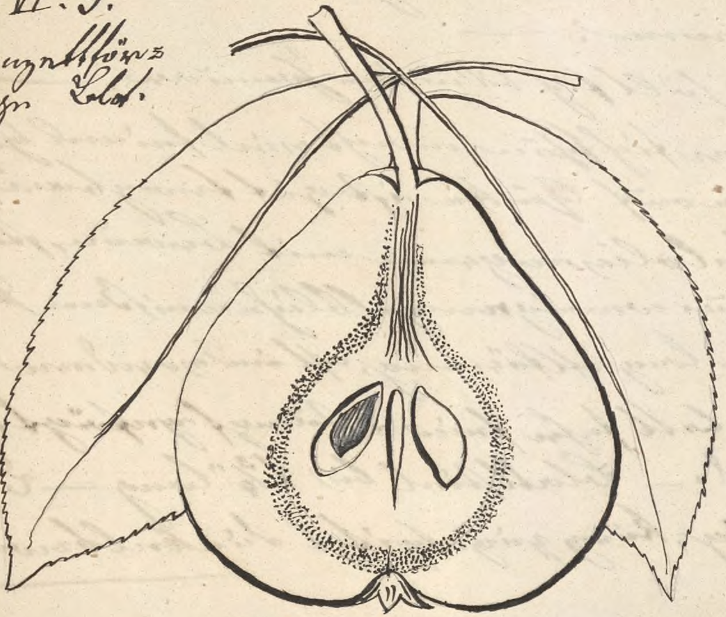
No. 437. Die Weihnachtsbirne * Dezember. seit 1842.

D: II. 2. 3.

J: VI. 3.

Fondante de Noël. Souvenir d'Esperen.

kreiselförmig mehr Lbt.



Gestalt: rundliche u. kreiselförmig gewöhnlich breiter als hoch, u. auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu kreiselförmig kegelförmig u. öfters höher als breit; auf seinem Rande kleine, an Spalieren gross u. oft sehr gross. 2¾" breit, 2½" hoch; von Spalieren 4" breit u. ebenso hoch; den schönsten Winterdornbirnen ähnlich.

Kelch: kurz u. hartblättrig, hornartig, offen, flach u. seicht stehend, u. an großen Früchten stark in Beulen vertieft.

Stiel: holzig, grünbraun, sitzt obenauf zwischen Höckern, zuweilen verlängert sich auch ohne Absatz in die Frucht.

Schale: glatt, hellgrün, schön goldgelb u. mehr o. weniger stark gerötet mit sehr feinen undeutlichen Punkten u. etwas Rost, besonders um Kelch u. Stiel.

http://rcin.org.pl

auch einen u. die andern Frucht an der Sonnenseite leicht geröthet. — K IV
Fleisch: etwas fest, abknackend, saftig, süß u. ein schwach gewürzt. —
Kernhaus: mit nicht zu weiten u. sehr feinen Steinchen umgebene, schwach hohlachsig, Fächer flügelförmig, mit vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höckerchen ausgestatteten Kernen. —
Reife u. Nutzung: reift zu Ende 10ber u. hält sich bis in den Januar. —
Baum: Wuchs mittelmäßig, doch baut er sich schön, macht viel feines Holz u. gedeiht gern, dauert aber nicht lange auf Quitte, ist gut tragbar. —
Sommerzweige etwas steif, dunkelolivengrün mit braun, stellenweise wie schwärzlich beraucht, mit nur wenigen gelblich-weißen Punkten. — Blätter sind ziemlich rein langettförmig, oft im vorderen Theile am breitesten 1-1¼" breit, 2¾" lang, glatt, sehr fein u. stumpf gesägt, meist ganz flach, die Spitze gerade ausstehend. — Blattstiel bis 1¾" lang — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, kurz zugespitzt dunkelbraun.

http://rcin.org.pl

K VI. Rundliche Winter-Dechantsbirne: Ord. 2. b. Mürbfleischige.

N.o 438. Die Januar-Rousselet. * 10.t Januar.

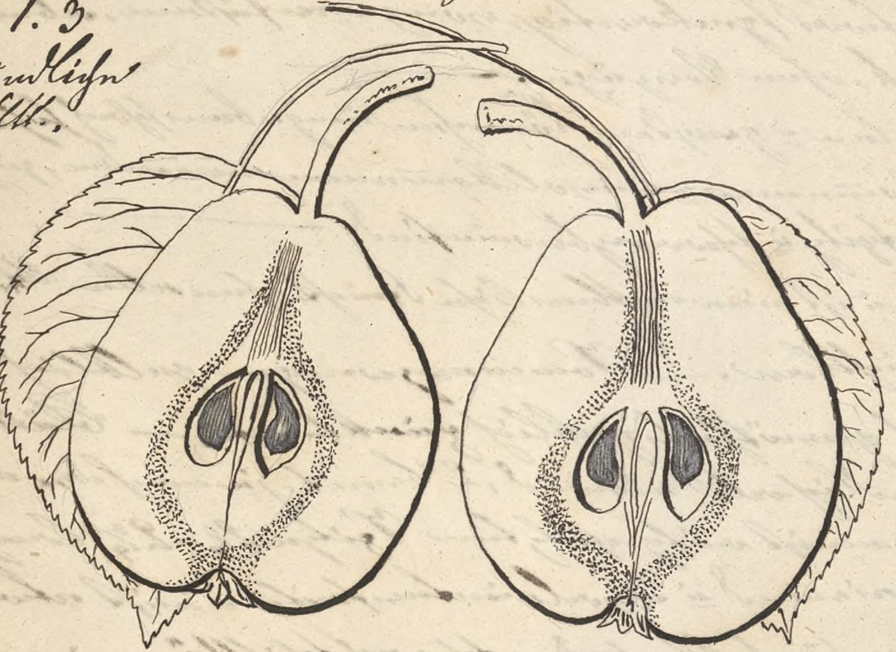
D: II. 2. 3.

Rousselet de Janvier.

J: 1. 3

rundliche Lttt.

Erzogen von Bivort.



Gestalt: rundlich, an anderen Früchten auch mehr kreiselförmig, um den Kelch flach abgerundet, nach dem Stiele zu auf einer Seite öfters etwas eingebogen u. mit kurzer stark abgestumpfter kegelförmiger Spitze endigend. 2" breit, 2¼ hoch; mehrfach baut sich die kürzer u. bleibt kleiner. —

Kelch: kurz- u. hartblätterig, hornartig, offen schwarzbraun, obenauf oder auch in engen u. flachen Vertiefung, gegen welche sich öfters die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt —

Stiel: mäßig stark u. lang, holzig, braun, steht auf der Spitze wie eingedrückt, doch ebenso oft häufig neben einem Höcker schief. —

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb mit grünlichem Schimmer, mit bräunlichen Punkten u. Rostfleckchen, häufig an der S.S. mit etwas düsterer bräunlichen Röthe, um Kelch u. Stiel auch mehr zusammenhängend berostet. —

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale grünlichweiß, halbfein, ziemlich saftig rauschend, kaum halbschmelzend, etwas steinartig, von zuckersüßem, aber nicht sehr gewürztem Geschmack, ohne Vorzüge. —

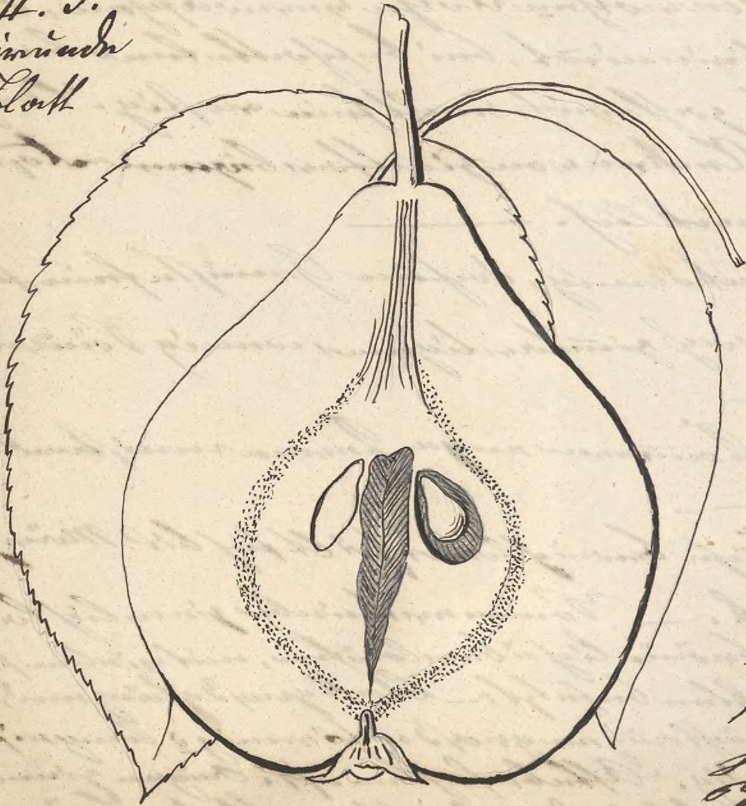
Kernhaus: mit etwas doch nicht zu vielen u. großen Körnchen umgeben, sehr hohl u. vollachsig, Fächer groß, mit vollkommenen u. unvollkommenen eirunden, zugespitzten Kernen, die auch noch obenspitz u. schwarzbraun sind. —

Reife u. Nutzung: reift im 10ber u. ist eine entbehrliche Frucht ohne allen Werth

Baum: im Wuchs gemäßigt, fruchtbar. — Sommerzweige gelblichgrünbraun, auf der S.S. schwach geröthet, gelblich punktirt. — Blätter bei kräftigem Triebe mehr rundlich als eirund, 2" breit, je nachdem der kürzeren oder der längeren meist aufgesetzten Spitze 2¼–2¾" lang, bei schwächerem Wuchse sind sie eirund u. oval, unterseits meist etwas gewebeartig wollig, fein u. scharf gesägt, flach oder schwach schiffförmig, nur die Spitze ist etwas zurückgebogen oder gekrümmt, dunkelgrün mit zerstreuten Stellen von hellerem Grün, ziemlich stark glänzend. — Blüthenknospen kugelförmig, sanft zugespitzt. —

http://rcin.org.pl

K.XI.1.(V.2.) Längliche Winterwirthschaftsbirnen. Ord: 1.a Hartfleischig
N.o 439. Diels Winterkönigsbirne. ††. 10.br – März
D: III.3.3. Royale d'hiver
J: II. 3. niemals Blatt



Gestalt: hält meistens zwischen Birnform u. Kreiselform, manche sind wirklich kreiselförmig, 2¾–3" breit u. 3–3¾" hoch; kreiselförmige wölben sich um den Kelch stark, mehr birnförmige können oft aber wenigstens nachstehen. Nach dem Stiele etwas Einbiegung u. etwas, oft auch nur sehr wenig abgestumpften Spitze. —

Kelch: ziemlich langblättrig, halboffen u. offen, liegt in seiner Vollkommenheit sternförmig auf. u. sitzt in mäßig tiefer u. weiter Senkung mit einigen Falten umgeben u. auch zum Bauche der Frucht sieht man oft, feine flache Erhabenheiten hinlaufen —

Stiel: stark, 1–2" lang, sitzt wie aufgesteckt

http://rcin.org.pl

oder in einer kleinen Höhle, mit kleinen Fleischbeulen umgeben u. oft etwas auf die Seite gedrückt. —

Schale: fein, glatt; Grundfarbe vom Baume hellgrün, oft schon etwas gelblich, zur Zeitigung schön gelb. Die Sonnenseite ist mit einem anfänglich etwas trüben, später fast schön carmoisinrothen Röthe verwaschen, die wohl die halbe Oberfläche der Frucht einnimmt, bei beschatteten aber matt u. nicht so ausgebreitet ist. Punkte zahlreich, meist fein rostig. Auch Anflüge, so oft kleinere u. größere Flecken von zimtfarbigem Roste finden sich häufig. — Geruch nicht merklich. —

Fleisch: schwach gelblich, um Kernhaus feinkörnig, doch ein Grießsteinen fest, weich, abknackend, doch mürbe, von schwach zimtartigem, wenig säuerlichem zuckerartigem Geschmacke. —

Kernhaus: geschlossen, doch stark hohlachsig; Kammern enge. Kerne meistens vollkommen, braun, langeiförmig. —

Reife u. Nutzung: schon im 9ber für die Küche brauchbar, hält sich bis März.

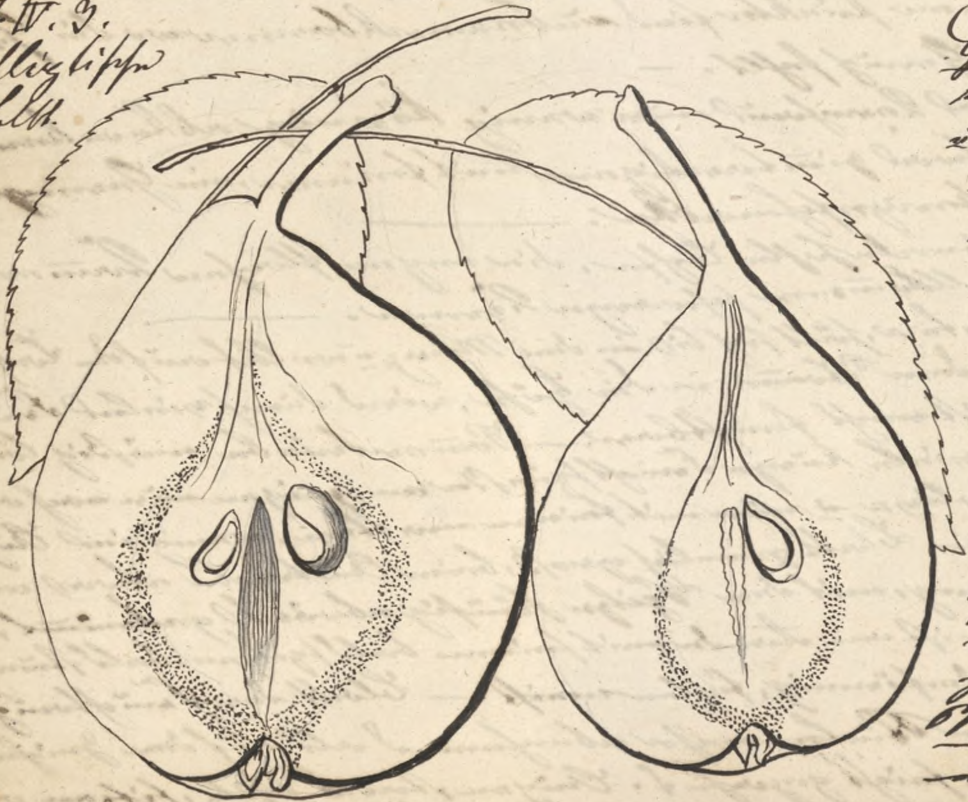
Baum: fast klein u. belaubt sich nicht stark. — Sommertriebe ziemlich lang, nicht stark gekniet, schmutzig oliven, etwas bräunlich überlaufen, mit vielen feinen und starken weißen aufstehenden Punkten besetzt. — Blatt groß, glänzend, eiförmig, tief u. stumpf gezahnt. Blätter der Fruchtaugen groß, eiförmig u. langeiförmig, oft etwas herzförmig, rundlich, ganzrandig. Afterblätter fehlen oft. Augen ziemlich stark, spitz, an der Basis breit, nach oben konisch, abstehend, auf wulstigen flachen Trägern

K. XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: I. b. Herbstfleischige.

No 440. Leroux Frühlingsbirne. ++. 10br März.

Beurré fauve de Printemps.

D: III. 3. 3.
J. IV. 3.
vollgültige
Lbb.



Gestalt: eiförmig mit einer kurzen kreiselspitze. 2¼" breit, 3¾" hoch; der Bauch sitzt nur ein wenig unter der Mitte nach dem Kelche, vom Bauche abnehmend wie einen kleinen Fläche bildet, auf der sie selten stehen kann, während sie nach dem Stiele ohne merkliche Einbiegung mit einer starken Spitze kreiselförmig endigt.

Kelch: kurz, hartschalig, ziemlich offen, sitzt in kleiner, seichter gewöhnlich ebener Einsenkung, doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig 1¼" lang, steht meist auf der Spitze wie eine Fortsetzung derselben heraus.

http://rcin.org.pl

Schale: mäßig stark, glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung gelb. Grundfarbe erscheint auf der Schattenseite zuweilen [illegible], indem die ganze Frucht mit einem braunen, feinen, nicht rauh anzufühlenden rostigen Ueberzuge bedeckt ist, durch den die Grundfarbe auf der Schattenseite u. stellenweise nur durchschimmert; die feinen Punkte sind unbemerkbar, wo die Grundfarbe mehr hervortritt. — Geruch fehlt. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, saftreich, von angenehmen, etwas zimmtartigem, mit feiner, ein wenig herber Säure gewürzten Zuckergeschmacke. ———

Kernhaus: klein, mit einer schmalen hohlen Achse, die engen flachen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarze Kerne.

Reife u. Nutzung: zeitigt im Winter, hält sich bis in den März u. welkt auf dem Lager. ———

Baum: wächst mit schönen, geraden Ästen in die Höhe, wird durch vieles Fruchttragen nur mittelmäßig groß u. ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe mäßig lang u. stark, etwas gekniet, tragen viele kurze Fruchtspießchen an, zeigen nur nach oben etwas Wolle, sind lederfarbig-oliv u. nur mit feinen weißen, wenig ins Auge fallenden Punkten bezeichnet. — Blatt ziemlich groß, beim Austreiben etwas wollig, später glatt, etwas rinnenförmig, mit der Spitze häufig abwärts gekrümmt, elliptisch u. einzeln breitelliptisch u. ist am Rande mit feinen bald spitzen, bald stumpfen Zähnen besetzt. Afterblättern fadenförmig, schlank meist. — Blatt der Fruchtaugen elliptisch u. breitelliptisch, nach dem Stiele mehr abnehmend als auf dem Zweig; einzeln eiförmig, fast flach, sehr feinst gezahnt. Augen stark, spitz, sitzen auf wulstigen ziemlich vorstehenden, nur wenig gerippten Trägern. ———

http://rcin.org.pl

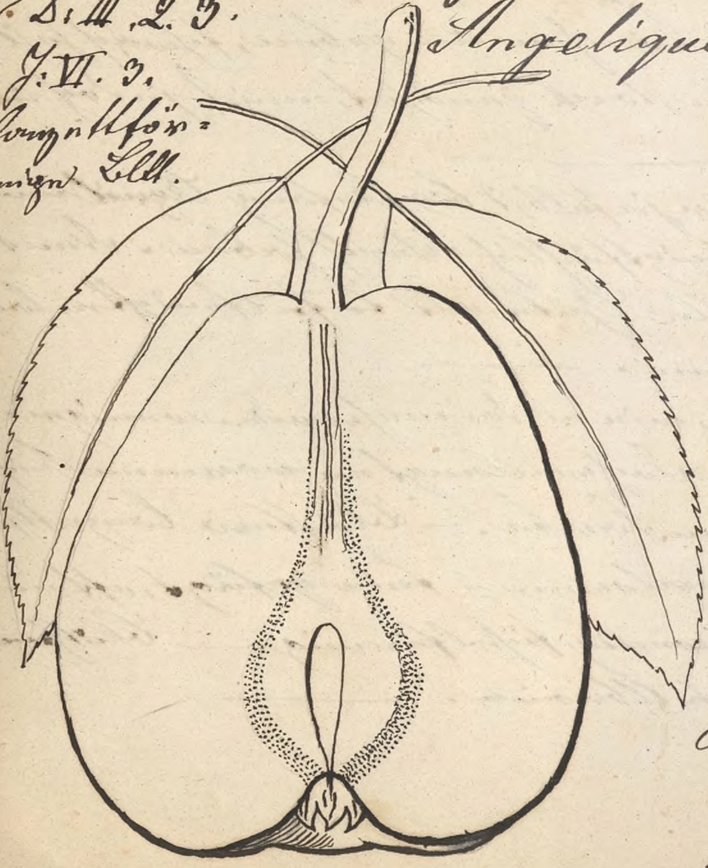
K. XII. Rundliche Winter = Wirthschaftsbirnen. Ord: I. a. Hartfleischige.

N.o 441. Angelikabirne von Bordeaux. *selten. [illegible]

10ber – April

Angelique de Bordeaux.

D: III. 2. 3.
J: VI. 3.
Lanzettförmiger Blt.



Gestalt: abgestumpft kegelförmig, doch veränderlich, bauchig, am breitesten abgestumpft, am Kopfe stark abgeplattet, 2 2/3" breit bis 3" hoch.

Kelch: klein, spitzblättrig, offen, tief eingesenkt in Beulen, wovon einige heraufgehend den Bauch ungleichseitig machen.

Stiel: besonders stark, oft über 1½" lang, nach der Birne zu grün u. angeschwollen, sonst braun, steht oben auf in weiten, ziemlich tiefen Höhle.

Schale: stark, etwas rauh, gelbgrün, oder grünlichgelb mit vielen bräunlichen Punkten u. der einen Rostflecken, an der Sonnen=

http://rcin.org.pl

=seite zuweilen auch schwachen Röthe; im Kernhausfache bildet sich auch etwas Raum bemerkbar.

Fleisch: sehr gelblich weiß, merklich körnig, doch saftreich, abknackend, fade süß-weinig wohlschmeckend.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig. Kammern länglich u. schmal, der Achse stark genähert, meist jedoch unvollkommen ausgebildet u. ohne Kerne.

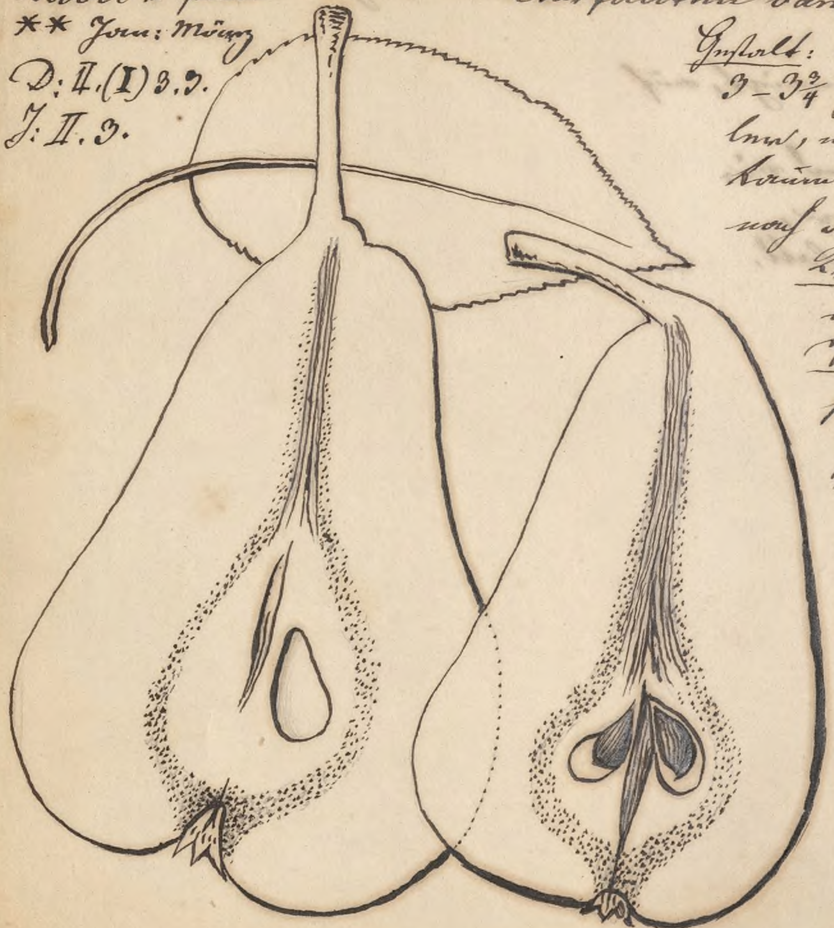
Reife u. Nutzung: reift vom 10. Oct. bis December ja selbst bis Anfang Januar und dürfte nur wegen dieser langen Dauer hauptsächlich Interesse haben. Dient nur als Kochbirne. — Ihre volle Güte als Tafelfrucht erlangt sie auch in Frankreich nur an Spalieren.

Baum: Wachsthum bald schwach bald stark, wie es das mehr oder weniger zusagende Erdreich wohl mit sich bringt. — Verlangt einen warmen lockern Boden. — Sommerzweige hellrothbraun von Farbe. — Blätter langettförmig, mit oft lang auslaufender Spitze, gewellt u. fein gesägt, oft nur gewandelt, glatt etwas schiffförmig, u. nur wenig sichelförmig. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, scharf spitz, gelbbraun.

No 442. KV. Längliche Prinz Albert. Winter=Tafelbirne. Ord: 2.1 (b) Mürbfleischige

Bivort * selten
** Jan: März
D: II.(I) 3.3.
J: II.3.

Die Frucht entstand aus einem der spätesten Aussaaten van Mons u. trug 1848 die ersten Früchte.



Gestalt: bauchig birnförmig, bisweilen oval=kreiselförmig 3–3¾" hoch, 2¾" breit;: doch am Zopfe wird sie öfters schmäler, mehr eirund abgerundet;:/ auch in manchen Sommern kaum 3" hoch u. 2" breit, mit sehr unmerklicher Einbiegung nach dem Stiele zu.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in weiter, flacher durch unregelmäßige Beulen oft verschobener Einsenkung.

Stiel: verschieden lang u. stark, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht meist seitwärts der Spitze durch einen Höcker schief gedrückt.

Schale: stark, hellgrün, in der Reife grünlichgelb mit bräunlichen Punkten u. Flecken, stellenweise, besonders um Stiel u. Kelch auch mehr zusammenhängend berostet u. hie u. da mit einigen schwärzlichen ~~dunklen~~ Schmutzflecken.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend, angenehm gewürzt süß, doch gerade durch Nichts ausgezeichnet.—

Kernhaus: mit ziemlich vielen starken Körnchen umgeben, vollachsig. Kammern nicht groß, mit vollkommenen schwarzen Kernen mit einem kleinen Höcker.

http://rcin.org.pl

Reife: reift nach Bivort im Februar u. März, gut ausgereift u. kühl verwahrt zeitigt die Frucht im 10ber und hält sich bis 1. Februar, wird dann teig oder nur mulschig.

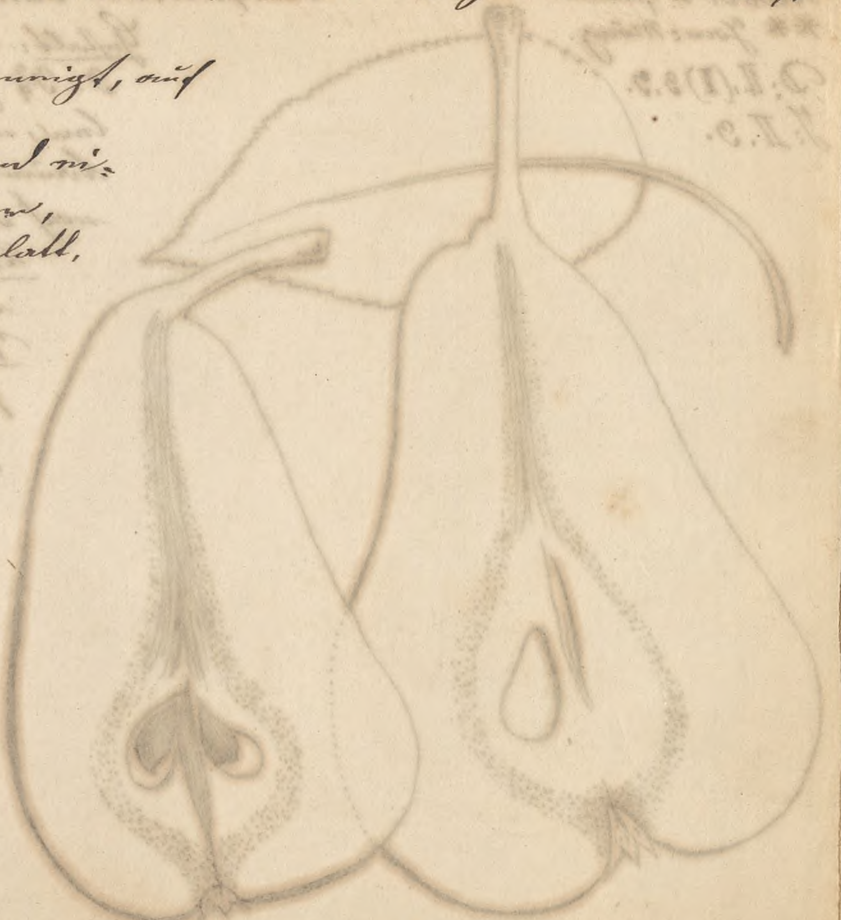
Baum: starkwüchsig, zu Pyramidform geneigt, auf Wildling u. Quitte gedeihend.

Blätter: am Fruchtholze junger Bäume sind sie eirund mit auslaufender Spitze, bald breiter, bald schmaler, 1½" breit, bis 2¾" lang, glatt, feingesägt, etwas schifförmig u. sichelförmig, ziemlich dunkelgrün, weich geadert.

Blüthenknospen: ziemlich groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit dunkelbraun.

Sommerzweige: gelblich graubraun, weiß-gelb punktirt.

NB. Jedenfalls verlangt der Baum in unserem Klima das Spalier.



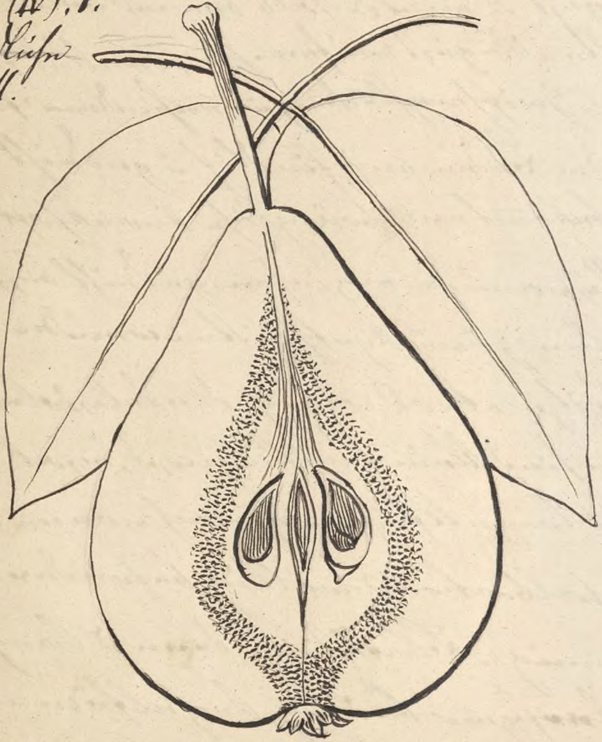
http://rcin.org.pl

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 1.a. zartfleischige.

N:° 443. Giffard's Butterbirne ** Juli, August. [: erzogen Giffard;]

Beurré Giffard's. [: eine der besten unter den Frühbirnen. D:]

D: I.3.1.
J: III.(IV).1.
rundliches Blatt.



Gestalt: mittelgroß birnförmig = kegelförmig oder birnförmig kreiselförmig; 2" 1''' breit u. 2 2/3" hoch. —

Kelch: lang- aber schmalblättrig. Blätter gelblich, aufgebreitet, offen, in einer flachen oder seichten Vertiefung. —

Stiel: etwas dünn, holzig, gelbbraun, steht oben auf wie eingedrückt u. ~~schief~~ etwas schief neben einem kleinen Höcker. —

Schale: dünn, gelbgrün, später gründlich citronengelb, mit feinen grünen u. bräunlichen Punkten, die sich stellenweise ziemlich häufen, u. mit etwas glattem gelblichem Rost um Stiel u. Kelch, ohne eigentliche Röthe, die sich jedoch öfters theils verwaschen, theils in Punkten u. Streifen vorfindet. —

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend u. butterhaft, angenehm süß mit

schwachem Gewürz. —

Kernhaus: nur durch sehr kleine Körnchen angedeutet, vollachsig; Kammern klein mit kleinen, an beiden Enden spitzen, dunkelbraunen, theilweise auch hellbraunen Kernen. —

Reife u Nutzung: reift gewöhnlich gegen Ende August u wird deshalb bei uns nur etwa am Spalier, wie in Frankreich Ende Juli bis Mitte August reifen. Ihr schnelles Teigwerden soll durch 8 Tage früheres Abnehmen u durch zeitiges Pflücken zu verhindern sein.

Baum: fast schwachen Wachsthum, ist überhaupt auf den Boden empfindlich u gedeiht nur in leichtem warmhaftem Boden. Im schweren Boden bekömmt er schwärzliche krankhafte Zweige u stirbt langsam ab; lässt sich schwer als Pyramide erziehen, gedeiht besser als Hochstamm, doch muß er in solcher Form alle 2 Jahren zurückgeschnitten werden. Sommerzweige dünn, nicht lang, fein u da an den Spitzen etwas wollig, dunkelviolettroth, sehr fein weißliche u graugelb punktirt. — Blätter sind klein u mittelgroß, oval doch oft nach beiden Enden abnehmend u dann elliptisch u lanzettförmig; auch wenn meist ziemlich lang ~~zugespitzt~~ zugespitzt, fein u da unterhalb etwas wollig besonders die Mittelrippe, ganzrandig, flach, u etwas wellenförmig. Blattstiele dünn u lang, weißlichgrün oft schwach geröthet. — Blüthenknospen bauchig kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun mit Grau schattirt. ——

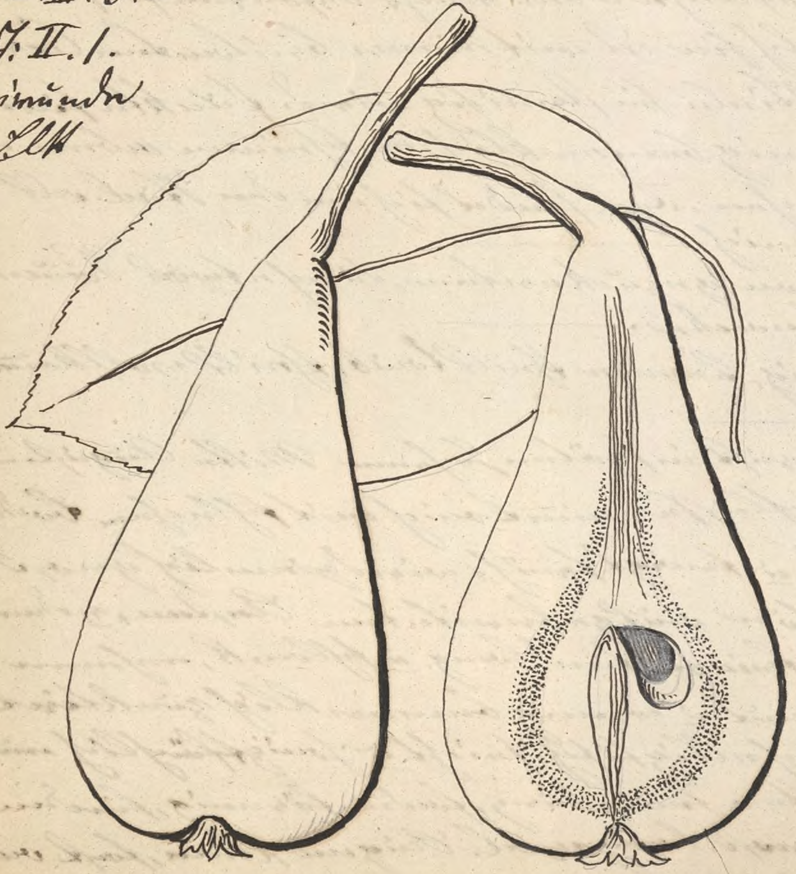
(: Vom Baum trug zuerst 1840, zu St: Nikolaus bei Angers :)

http://rcin.org.pl

K. VII. Längliche Sommer=Wirthschaftsbirne. Cl.: 1. a. Zartfleischige

N.o 444. Lübecker Prinzessinbirne. ++ fast* Anfang August. 14 Tg

D: III. 3. a
J: II. 1.
mindere
Qlt



Gestalt: schön birnförmig, manche werden gewöhnlich zu einem lang u. spitz konischen Form u. fein zapfenförmig. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet u. nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen u. langgezogene, die dem Stiel auslaufende Kegel=spitze. —

Kelch: offen, ist ein feiner vollkommener hartblättrig, liegt mit den dünnen Ausschnitten etwas auf u. sitzt oben=auf u. ganz flach vertieft. —

Stiel: holzig, wenig gekrümmt, 1¼" lang, an der Basis oft ein Fleischwulst, oft knospig, geht aus dem Spitzen hervor

http://rcin.org.pl

oder sitzt etwas zur Seite der höchsten Spitze der Frucht wie eingesteckt u. durch einen Wulst der Spitze häufig zur Seite gebogen. —

Schale: glatt, glänzend, Grundfarbe vom Baume grüngelb, später schön gelb. Ein beträchtlicher Theil der Oberfläche u. bei manchen Früchten fast die ganze Oberfläche bis gegen Kelch u. Stiel hin ist mit einem bedeutenden Carmoisinröthe überzogen, die nach dem Liegen hin streifig wird. Punkte sind fein, zahlreich, in der Grundfarbe wenig bemerklich, erscheinen aber in der Röthe als mehr feine gelbliche Würzchen. Rost findet sich um den Stiel als Ueberzug. — Geruch stark gewürzhaft. —

Fleisch: gelblich, saftreich, abknackend, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenem, recht angenehmem Geschmacke. —

Kernhaus: schlaffig, Kammern geräumig, Kerne theils taub, theils vollkommen u. eiförmig, häufig noch weiß. —

Reife u. Nutzung: zeitigt anfangs August, in späten Jahren Mitte August. —

Baum: ist hart gegen climatische Einflüsse, nimmt auch mit schlechtem Boden vorlieb, wächst kräftig, dauert lange, u. trägt früh; wird ziemlich groß, macht eine hochgehende Krone mit schön ausgebreiteten Aesten, an denen die äußeren sich hängen. — Sommertriebe sind lang u. schlank, gegen nach oben ab, olivengrün, nur graufarbig u. wenig bemerklich punktirt. Blatt ziemlich groß, mattglänzend, flach elliptisch, fein u. feingezähnt, nur nach der Spitze hin gezahnt. Afterblätter fein, kurz, fadenförmig, finden sich nicht häufig. Blatt der Fruchtaugen groß langoval. Augen klein, fast anliegend, sitzen auf flachen Trägern. —

http://rcin.org.pl

K.T. Englische Sommer=Tafelbirne. Ord: 2. a Mürbfleischige.

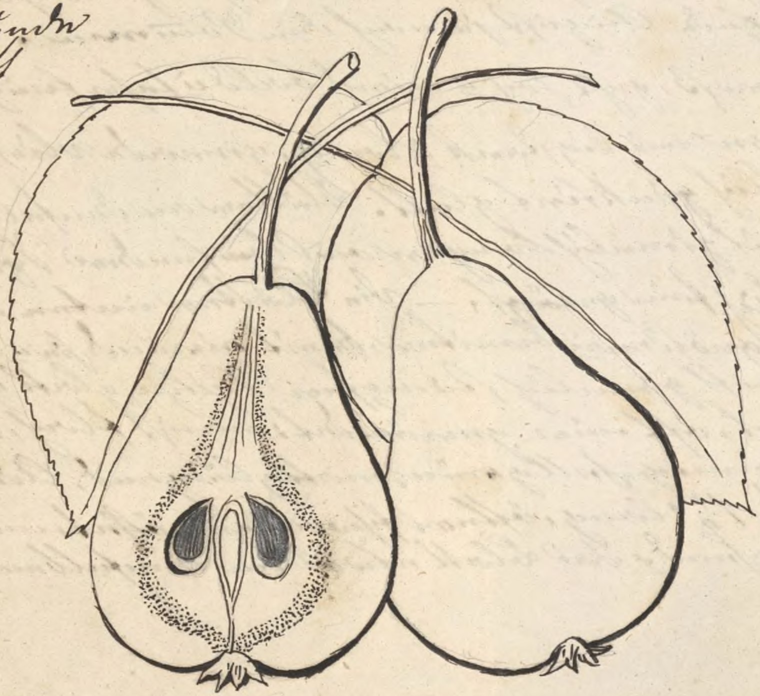
N.° 445. Langstielige Blankette. *+ Mitte bis Ende August.

D: II. 3. 1. Blanquet à longue queue. (: alte französische Frucht :)

J: II. 1.

mineure

Lett



Gestalt: birnförmig, mittelbauchig, gewöhnlich 2¼" lang, stark 1¼ selten 1½" breit. ——

Kelch: groß= u. langblättrig, offen, steht oben auf oder in flacher seichter Vertiefung mit gerunzelten Beulen umgeben. ——

Stiel: dünn nach der Birne zu etwas verdickt, wenn fleischig, auffällig lang bis 1¾" grün, am Ende braun, steht oben auf wie aufgedrückt, gewinnt sich öfters schiefen Absatz in der Frucht.

Schale: glatt u. glänzend, hellgrün, später gelblichgrün, in der Reife weißlich hellgelb mit undeutlichen, feinen braunen Punkten, zuweilen bei Sonne=

http://rcin.org.pl

hängenden Früchten an der S. S. etwas verwaschen braunen fleckenartig geröthet u. hie u. da am meisten um die Kelchwölbung einige Sternchen u. Flecken von Rost. —
Fleisch: weiß, fein u. ziemlich fein, saftvoll, [illegible], zuweilen fast ganz schmelzend, von recht angenehmem, süßem, etwas muskirten Zuckergeschmack. —
Kernhaus: mit nicht vielen, doch ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern klein, mit kleinen braunen, oft noch weißlichen Kernen mit schwarzem Höcker.
Reife u. Nutzung: erfolgt von Mitte bis Ende August je nach dem Sommer. —

Baum: wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, geht hoch u. wird bald u. sehr fruchtbar, trägt büschelweise. — Sommerzweige mäßig stark u. lang, gerade olivengrün, nach oben violett geröthet, feingelblich punktirt, glatt. Blätter an denselben nach der Spitze der Zweige hin elliptisch mit ziemlich langer auslaufender Spitze, mehr oder weniger rinnenförmig u. deutlich fein gesägt. — Die Blätter unten an den Zweigen u. am mehrjährigen Holze sind groß, breit u. breiter, breit eirund, hie u. da schwach herzförmig mit meist kürzerer, oft ziemlich stumpfer Spitze, glatt ganzrandig u. sehr unmerklich gekerbt=gesägt, oft nur gerändert; meist flach, doch etwas schiffförmig u. schwach wellenförmig, hellgrün, mattglänzend, Adern wenig sichtbar. — Blattstiel dünn, 1-1½" lang, öfters schwach geröthet, mit dem Blatte in gleicher Richtung aufrecht stehend u. das Blatt etwas an denselben überhängend. —

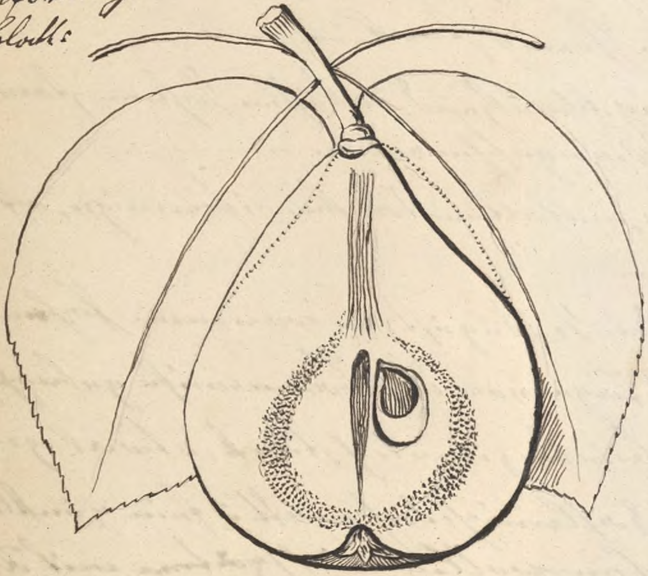
K. II. Rundliche Sommer=Tafelbirnen. Ord. 1.a. Zartfleischige.

No. 446. Die Balsambirne. fast **† Mitte August.

D. I. 2. 1. Poire de Baume. /: bei Einigen Königliche Muskatellerbirne/

J: III. 1.

eiförmige Blatt:



Gestalt: kreiselförmig. $1\frac{3}{4}$ – 2" breit u. so hoch oder auch 1–2''' höher als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flach rund wölbt u. gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen, meist nur auf einer Seite, während die andere eine fast erhabene Linie bildet, wie in der Zeichnung durch punktirte Linien angedeutet ist, u. endigt mit kurzer u. nicht abgestumpfter, mit einigen Fleischringeln halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: offen, mit dünnen, meist gespaltenen Ausschnitten u. deren Schreiben etwas hornartig, in seiner Vollkommenheit aufliegend, sitzt meist in flacher u. enger, selten etwas tieferer u. weiterer Einsenkung aus der etliche Beulen flach zum Bauche laufen. —

Stiel: stark, 3/4 – 1" lang, meist gerade, aber durch einen Absatz der Spitze zur Sei=

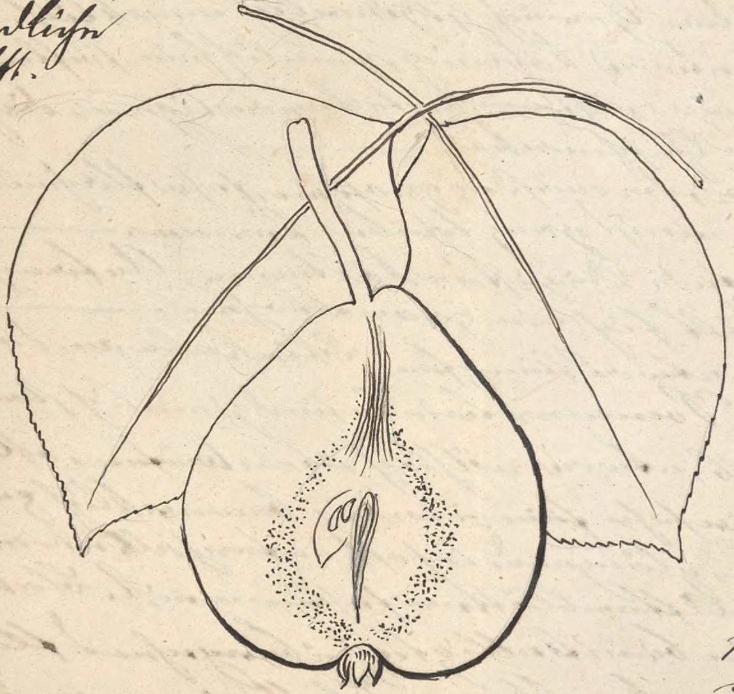
te gebogen u. an der Basis mit einigen Fleischringeln umgeben sitzt wie eingedrückt.—
Schale: ziemlich stark, mattgrün, in der Reife gelbgrün u. grünlichgelb; stark besonnte Früchte sind an der Sonnenseite bräunlich geröthet mit Spuren von Streifen. Punkte sind wenig bemerklich, in der Röthe, wenn diese stark ist, feine graue Stippchen. Rostanflüge häufiger u. überdecken oft stellenweise die Röthe. Geruch stark.—
Fleisch: gelblich, um das Kernhaus fein, saftig u. stark körnig, schmelzend; in kühlen Jahren stark halbschmelzend, von etwas muskirtem, süßen Weingeschmacke.—
Kernhaus: hat keine hohle Achse, Kammern geräumig, enthalten starke, eiförmige, oft fast schwarze Kerne.— Kelchröhre kurz.—
Reife u. Nutzung: zeitigt meist am Baume gegen den 1/2 August, in warmen Jahren schon Anfangs August. Man muß die Frucht volle 8 Tage vor der Baumreife gebrochen
Baum: wächst gut, trägt gern u. früh.— Sommertriebe ziemlich stark, etwas gekniet, rothbraun, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch matt u. fein punktirt. Blatt etwas klein, mattglänzend, beim Ausbrechen wollig, auch später mit zartem feinem Wolle belegt, flach ausgebreitet, breit elliptisch, nur stark gezähnelt. Blatt der Fruchtaugen oval, oft etwas elliptisch, ganzrandig u. nur an der Spitze etwas gezähnelt. Augen stark, geschwollen, charakteristisch stumpf wie abgerundet, abstehend, sitzen auf flachen, wenig geneigten Trägern.—

http://rcin.org.pl

K. II. Rundliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 2. 6. Mürbfleischige.

No 447. Oesterreichische Muskateller. ++. Ende August, Anfg 7ber

D: II (III) 2. 1
J: I. (III. V.) 1
rundliche
Zlt.



Gestalt: zwischen Eiform u. Kreiselform; meist mehr zu einer dickbauchigen Kreiselform neigend, 2" breit u. ein zwei Linien höher, manche so hoch als breit. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, um den Kelch wölbt die Frucht sich kugelartig u. stumpft sich etwas ab, so daß sie meist noch aufsitzen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen u. einen kurzen, dicken, sehr wenig abgestumpften Spitze. —

Kelch: kurzgespitzt, mit rinnenförmig zusammengebogenen hartschaligen Ausschnitten in die Höhe stehend, offen, sitzt in flacher enger fast ebener Senkung u. auf dem Bauch der Frucht ist schön eben wie wohlrund ringsum gerundet. —

Stiel: holzig, 3/4 bis 1" lang, ziemlich stark, knospig gewendet, oder wenig;

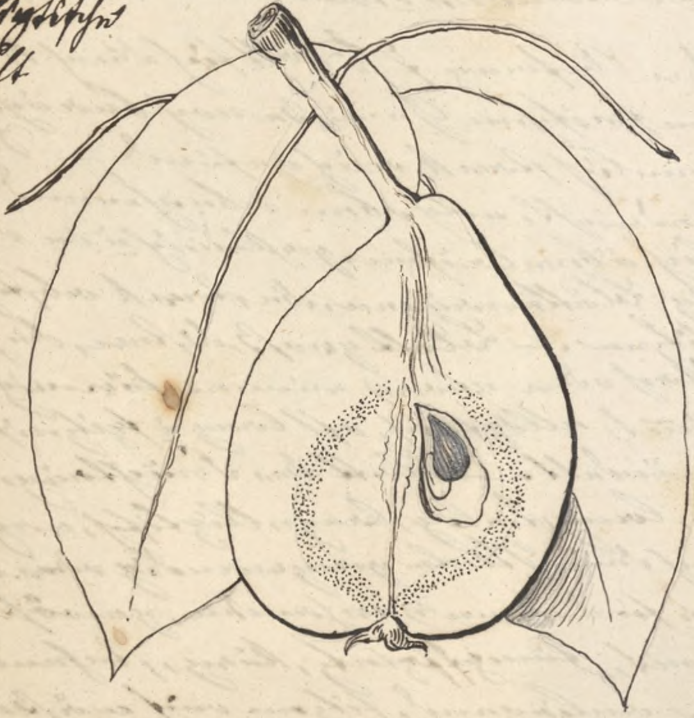
zum Theile gebogen, sitzt ein nagenstrakt oder in flacher Höhlung, mit einigen kleinen Beulen umgeben u. oft legt sich dicht an ihn ein etwas stärkerer Fleischwulst.
Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrasgrün, bei der Reife etwas gelblichgrün. Von Röthe nur schwache Spuren in der großen Mehrzahl sind bleiben die Früchte ganz unfarbig. Die Punkte sind zahlreich, meist fein, grün umringelt. Rostanflüge u. Figuren sind an einzelnen Früchten ziemlich häufig, die meisten haben nur wenig davon. Der Geruch ist ziemlich merklich. —
Fleisch: matt gelblichweiß, um das Kernhaus etwas körnig, ziemlich fein, saftreich, fast halbschmelzend, wenigstens mürbe, von einer leicht merklichen Gewürz, durch eine feine süße Säure gehobenen angenehmen Geschmacke. —
Kernhaus: kleine, fast schwache hohle Achse, die mäßig großen, sehr flachen Kammern enthalten schwarze unvollkommene, meist ganz taube Kerne. —
Reife u. Nutzung: zeitigt in guten Jahren Ende August in kälteren Anfangs Sept. u. ist dann die Lagerzeit 4–9 Tage. hält sich ein paar Wochen. —
Baum: wird groß, setzt seine Äste in etwas stumpfen Winkeln an, die sich durch die Früchte etwas hängen. — Sommertriebe sind ziemlich stark nach oben etwas abnehmend, ledergelb, etwas röthlich überlaufen, oft mehr olivenfarbig, nicht stark getupft, nur sehr fein u. wenig bemerklich punktirt. — Blatt flach meist dunkelgrün, glänzend, doch oft unterhalb etwas wollig, rund u. kurz oval, nur gerandet. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen von gleicher Form, oft in breit elliptische übergehend, flach, ganzrandig oder nur schwach wellenförmig gekerbt, am Blattstiele zum Theil noch völlig. Augen dickbauchig konisch, spitz, etwas abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern. —

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 2.a Mürbfleischige.

No 448. Crede's Zucker-Russelet. fast ††. Ende August 14 Tage.

Crede's Sommer-Russelet.

D.III.3.a.
J: III.1.
[illegible]
[illegible]



Gestalt: die Form ist meistens nicht schön u. durch breite Beulen uneben; vollkommene Früchte nähern sich der Eiform, die Kelche etwas abgestumpft, so daß sie noch gut stehen können; andere haben einen dickern Bauch, machen dann eine Einbiegung u. kurze, dicke Spitze.

Kelch: fein u. dünngespitzt, mit mehrdornartigen auflängenden Ausschnitten offen, sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten, flachen Beulen umgeben.

Stiel: stark, fast holzig, 1½" lang, geht aus der Spitze selbst heraus, mit einigen Fleischringeln umgeben u. ist meist etwas zur Seite gebogen.

Schale: stark, matt glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb

oder hellgelb. Rostanflüge sind häufig u. auch kommen die feinen zimtbraunen Punkte; bilden auf den kleineren Stellen Ueberzüge. Geruch schwach. —

Fleisch: mattgelb, nicht sehr saftreich, mürbe, nicht ganz fein, von angenehmen reinem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen u. hat kaum eine Spur von hohler Achse. Kammern groß, flach, enthalten schwarze, vollkommene meist ausgebildete u. taube Kerne. Kelchröhre kurz. —

Reife u. Nutzung: reift Ende August oder Anfang 7ber; hält sich durch 14 Tage zum Kochen u. Dörren sehr gut, auch zum frischen Genuße noch brauchbar.

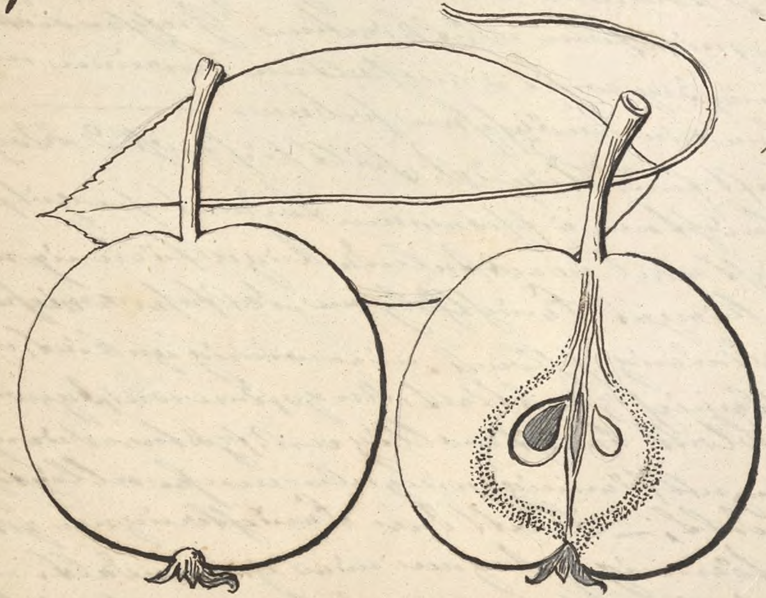
Baum: wächst in der Baumschule rasch, ziemlich stark aufgehend. — Sommertriebe stark, etwas knieförmig gebogen, nach oben abnehmend u. stark wollig, olivenfarbig meist bräunlich überlaufen, gelblich u. in die Augen hellend punktirt. Sie bilden häufig Blätteraugen, die stark abstehen u. auf einem starken Wulste am zweigen sitzen. — Blatt groß, dünn, die jungen Blätter mit feinen Wolle belegt, flach oder etwas rinnenförmig u. dann mit der Spitze meist abwärts gekrümmt, elliptisch, oft lang u. spitzauslaufend; nur sehr leicht gezahnt oder nur gewündelt. — Blatt der Fruchtaugen groß, auf beiden Flächen deutlich wollig, langstielig, langelliptisch, nach der Spitze häufig stärker abnehmend, als nach dem Stiele gezahnt oder nur gewündelt. Afterblättchen fehlen meist u. sind, wenn vorhanden, gewöhnlich kurz u. fadenförmig. — Augen breit, stumpfspitz, kurz, stehend u. etwas abstehend, an schwächeren Trieben anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, kurz gerippten Trägern. —

K. VIII. Rundliche Sommer-Wirthschaftbirnen Ord.: 1. a. zartfleischige

No 449. Meissener Zwiebelbirne. ++ August 3te u. 3 Woche

D: II. 2. 1.
J. VI.
Langstielf. mich Lill.

Gestalt: kugelförmig, oft einer Zwiebel in Form sehr ähnlich. 2" breit u. ein wenig weniger hoch. Der Bauch sitzt meist in der Mitte u. wölbt sich die Frucht oft nach beiden Seiten gleichsbauchend, häufig oben auch um den Kelch etwas erhaben abnehmend, als nach dem Stiele.



Kelch: offen, blätterig, fein gespitzt, häufig beschädigt, steht in seiner Vollkommenheit mit dem Ausschnitte etwas in die Höhe u. sitzt in einer flachen Senkung, die ziemlich eben ist u. auch daraus sehr flache Erhabenheiten entspringen, so dass die Frucht meist schön gerundet erscheint, wenn gleich die eine Hälfte gern etwas stärker ist, als die andere.

Stiel: stark, holzig, fast gerade aufstehend, nur wenig gekrümmt. 3/4–1" lang, sitzt in mäßig tiefer Höhle auf der nur etwas abgestumpften Stielspitze.

http://rcin.org.pl

Schale: ziemlich stark, nur fein rauh anzufühlen, hell mattgrün, in der Reife hellgelb. Die Sonnenseite ist etwas matt mit bräunlichem, später mehr freundlichem verwaschen, oft fast verloschen, zuweilen in einen ganz verwaschenen Röthe überzogen oder streifig geröthet, die bei besonnten Früchten hellen Punkte zahlreich, in der Schattenseite bemerkt man feine, zuweilen auch stärkere winklige Rostflecken, in der Röthe grauweiß u. oft auch dunkler roth umringelt. Rostanflüge sind nicht selten u. an manchen Früchten ziemlich häufig, besonders ein Rostanflug am Stiel umgiebt ein nur ~~kleiner~~ Rostfleck. — Geruch schwach. ——

Fleisch: weiß, gelblichweiß, um das Kernhaus kaum etwas körnig, nicht sehr saftreich, fast schmelzend, von gezuckertem, aber fein weinartigem Geschmacke.

Kernhaus: hat meist eine hohle Achse, Kammern mäßig weit u. enthalten braune, vollkommene eiförmige, spitze Kerne, die manchmal ein Häkchen haben. ——

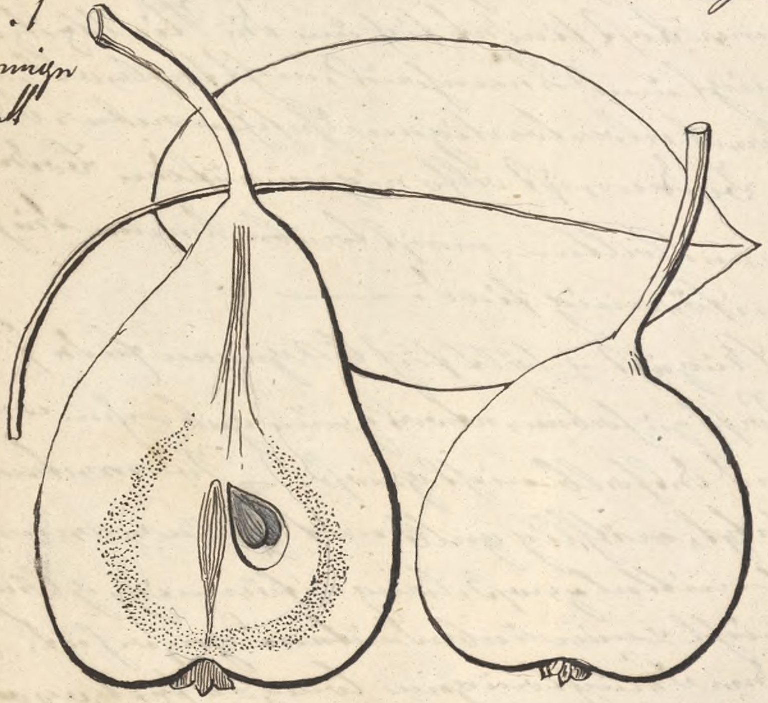
Reife u. Nutzung: zeitigt meist Anfang Sptbr., oft Ende August u. hält sich 2–3 Wochen.

Baum: wächst sehr rasch u. kräftig, kommt in leichtem u. schwerem Boden sehr gut fort, bildet eine etwas licht verzweigte, sich [illegible] kugelförmige Krone u. setzen die Triebe [illegible], kurzes Fruchtholz an, das sehr reiche Ernten liefert. — Sommertriebe langgliedrig, schlank, nur wenig gekniet, nach oben stark wollig, olivengrün, meist [illegible] punktirt, die großen weißgrauen runden Punkte fallen meist ins Auge. — Blatt bereift wollig und später [illegible] von Stellen [illegible] von Aufsehen, lanzettförmig, [illegible] mehr elliptisch, flach, nur schwach gezahnt oder nur gerändelt. — Blatt der Fruchtaugen ziemlich groß, lang lanzettlich, etwas wellenförmig gebogen nur gerändelt. — Augen ziemlich stark, dickbauchig, flachgedrückt, spitz, u. sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern. ——

K.I. Längliche Pomeranzen-Tafelbirne. Ord: 2. b. Mürbfleischige

No 450. Pomeranzen-Alantbirne. ++ Ende August. Anfang Sptbr. 420.

D: IV. 3. 1.
J: III. 1
eiförmiges Blatt



Gestalt: hat viel Aehnliches mit der Langen grünen Herbstbirne, ist 2¼ breit u 3" lang; in der vollendeten Form ist sie länglich kugelförmig; den sanft geschweiften Bauch setzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich glattrund u häufig mit schief stehenden Flächen, auf denen sie nicht stehen kann, zuwölbt. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegung eigene eine etwas lange, bald conisch u. dicht, bald etwas mehr abgestumpfte Spitze. — Kelch: unbedeutend, hornt u. lederartig sitzt in etwas engen, ziemlich tiefen Einsenkung, an deren obenem Rande sich häufig breite Erhabenheiten finden, die die Kelchfläche schief machen. — Stiel: ziemlich stark, 1–1¼" lang, sanft gebogen sitzt auf der Spitze oben auf, meist mit einigen Fältchen eingeschnürt. —

http://rcin.org.pl

Schale: fein, glatt, vom Baume hellgrün in der Reife gelblich mit grünlich bleibenden grünen Stellen u. zuletzt gelb. Die Sonnenseite ist mit einem angenehmen Backenroth wie angehaucht, welche Röthe bei beschatteten Früchten fehlt oder unbedeutend ist. Punkte häufig, aber fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe weißgrau. Feiner Rost findet sich um die Kelchseite

Fleisch: weiß, fein körnig, etwas steinigt ums Kernhaus, nicht saftvoll, doch ganz genügend, von zuckersüßem, stark alantartigem Geschmacke. Diese Güte erhält die Frucht nicht in jedem Boden, ist also eigen auf dem Boden. —

Kernhaus: klein, die engen Kammern enthalten meist taube Kerne die jedoch mehrmals vollkommen, schwarz u. langeiförmig sind. —

Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende August u. hält sich bis gegen Ende 7ber u. muß, um sich länger zu halten u. mehr Saft zu haben, etwas grün gebrochen werden.

Baum: ist außerordentlich tragbar u. wird deshalb nicht groß. — Sommertriebe mäßig stark, mit weißen Wollen besetzt, röthlich gelb mit Grau gemischt, nur sehr wenig punktirt. — Blatt mittelgroß, langeiförmig, glänzend, fast flach ausgebreitet, am Rande nicht o. nur unbedeutend gezahnt. Afterblättchen fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen lang- u. spitzoval, oft recht elliptisch, unterhalb etwas wollig. — Augen klein, herzförmig, flachgedrückt, anliegend. Träger klein u. flach. ——

http://rcin.org.pl

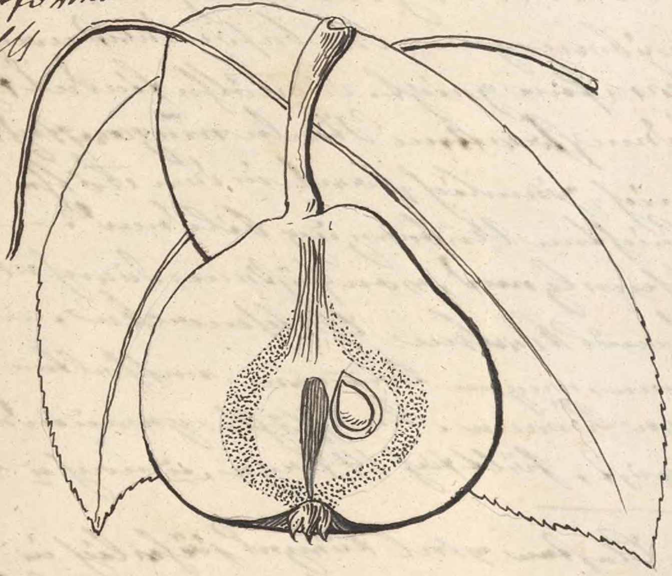
K. II. Rundliche Pomeranzen-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 451. Van Mons Pomeranzenbirne *++ August 7br. 14 Tage

Dittr. 1. (2) 1. Orange van Mons. (Herzog van Mons.)

J. VI. 1.

Kugelförmi ge Zoll



Gestalt: steht zwischen Bergamottform u. Kreiselform, 2" breit, 1½ – 1¾ hoch, oft höher als breit. Vom Bauchstück nimmt er nach dem Kelche hin, zum den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Stiele nimmt sie merklich ab, u. endigt mit kurzer, wenig u. fast nicht abgestumpfter Spitze, die mit einigen Erhebungen fast in den Stiel übergeht u. aus einigen an den Stiel sich anlegenden feinen Fleischbeulen besteht.

Kelch: hartschalig, halb geschlossen u. offen, steht in der Höhe u. sitzt in weiter, meist flacher Senkung, die häufig einige Beulen zeigt, welche oben am Bauche nur flach u. sehr breit hinlaufen, so daß die Rundung meist schön ist.

http://rcin.org.pl

Stiel: stark, holzig, 1" lang, an der Basis oft etwas fleischig, fast gerade, nur mitunter durch einen kleinen Fleischwulst etwas zur Seite gebogen, sitzt eingesteckt, auf einer Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, u. es bilden etliche ihn umgebende flache Fleischbeulen eine kleine Stielhöhle. —

Schale: ziemlich fein. Grundfarbe ein mattes, in der Reife gelbliches Grün, das ganze an der Sonnenseite ist mit einem starken, etwas undeutlich bräunlichen, in der Reife hellem u. hellblutfarbig werdenden Röthe überzogen, die besonders nach der Schattenseite hin, deutliche Spuren von Streifen zeigt. Die Röthe findet sich, weil die Frucht sich nicht hängt, sondern auf dem starken Stiele aufsteht, immer um den Kelch am stärksten. Punkte zahlreich, ziemlich stark, in der Röthe weißgrau. Rostanflüge häufig, zum Theil leichten Überzug bildend. —

Fleisch: mattweiß, saftreich, fein, halbschmelzend, von süßem, durch etwas beigemischter Säure gehobenen, etwas muskirten Geschmacke. —

Kernhaus: hat kurze hohle Achse; die kleinen, engen Kammern enthalten vollkommene schwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne. Kelchhöhle geründet. —

Reife u. Nutzung: — zeitigt gegen Ende August, hält sich 14 Tage u. nach u. nach gebrochen ist sie 3 Wochen brauchbar. —

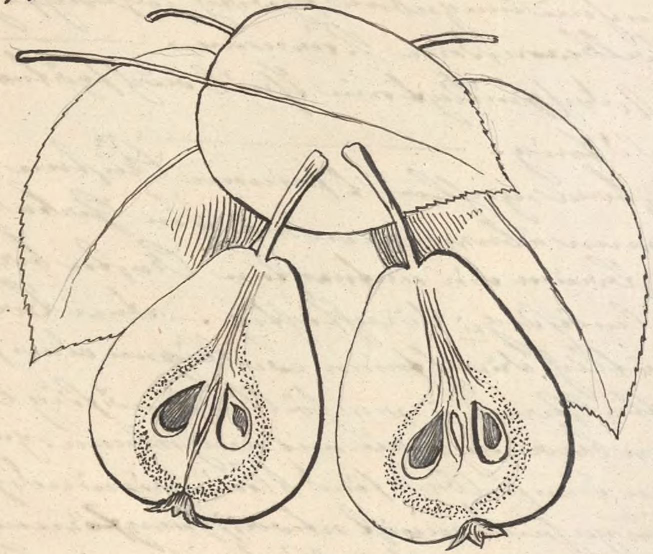
Baum: wächst gut u. gesund u. macht an langen Ästen viel kurzes, jährlich in Büscheln tragendes Fruchtholz. — Sommertriebe ziemlich stark, etwas röthlich lederfarben, schlank, wenig punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig u. langeiförmig mehr gerundet. Blätter der Fruchtaugen, welche längere Stiele haben, sind breit lanzettlich, kurzstielig mehr eiförmig, meist ganzrandig. Augen spitz, konisch, stehen etwas ab. —

http://rcin.org.pl

K. VII. Längliche Sommer-Wirthschaftsbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige

No. 452. Die Zwetschen-Birne. ††. August. 7ber

D: III. 3. 1.
J: II. 1.
minder.
Ztt



Gestalt: der vor 4 Wochen früher reifenden Robert's Muskatellerbirn fast ähnlich, in der Mitte der oberen Hälfte der Länge nach der Blume zu am breitesten u. hier gleichmäßig abgerundet nach dem Stiele zulaufend, stark eingehöhlt spitzig zu u. endigt mit stumpfer Spitze. Größe wie die Zeichnung.

Kelch: hart- und grossblättrig, sternförmig weit offen, flach obenauf sitzend. Kelchhöhle weit, doch flach. Meist ist die Abrundung der Frucht ungleichmäßig u. schön.

Stiel: oft kürzer, auch dicker, als ihn die Abbildung giebt, graubraun, steht auf der Spitze wie eingesteckt, häufig drückt ihn ein sich neben ihm anlegender Höcker schief.

Schale: grüngelb, später gelb, mit bräunlichen punktartigen oft etwas sternförmigen Flecken an der Sonnenseite u. mit verwaschenem Rostschalbraunen [illegible]

schimmernden Stellen der Frucht die sich dadurch weich anfühlen. ——
Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich u körnig, abknackend; etwas hart, von süßweinlichem Geschmack; der in voller Reife mehr angenehm u gewürzhaft ..., so daß man von der Frucht viel essen kann. ——
Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kernen mäßig groß, mit zum Theil noch halbweißen Kernen. ——
Reife u Nutzung: meist zu Ende des August; beschmutzt ein Theil auch später u dauert durch den 7ber, einmal weich wird sie bald teig. ——
Baum: mittelmäßig stark u ziemlich tragbar, erhält seinen Ästen in spitzen Winkeln in die Höhe u diese setzen sich gerne übereinander u in Gabeln an, so daß die Krone sehr hoch wird, jedoch, da der Baum die untersten Äste bald abzulegen pflegt, so wird sie zum Theil unregelmäßig u durchsichtig. — Der Baum ist kenntlich in allen Lagen u macht sich kenntlich durch seine wolligen oder filzigen grauen Blätter. — Sommerzweige mittelstark u verhältnißmäßig lang; die Farbe des 2 jährigen Holzes graubraun oder braungrau mit einzelnen gelbbraunen ziemlich starken Punkten. — Blätter an denselben sind klein rundlich, zum Theil etwas rundlich u zum Theil ins Ovale übergehend, meist etwas herzförmig, mit mehr oder weniger langer oft stumpfer, oft auch scharfer Spitze; gegenwärtige aus nachgemein, fein gekerbt = gesägt, und die mehr länglichen Blätter sind deutlich gesägt; sie sind meist flach, doch ist die Spitze etwas seitwärts gebogen. Länger oder kürzer gestielt. Das Blatt ist mit einem weißlichen Gewebe wie überzogen, auf dessen Oberseite seine gelbgrüne Farbe hervortritt. ——

K. II. (VIII.) Rundliche Sommer-Tafelbirnen, Ord: 2. a (b). Mürbfleischige

N.o 453. Van Höcks Pomeranzenbirne. *++ Anfang u. Mitte 7/8

Orange van Hoeck

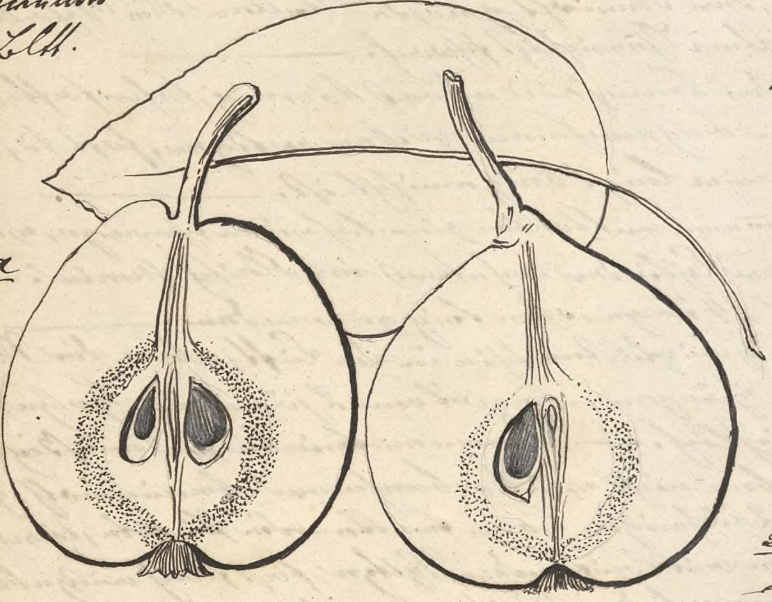
D: III 2.1.

J: II. 1.

niemand

Zltt.

a



Gestalt: mehr rundlich als rund kreiselförmig, manche wölben sich oben auch um den Kelch merklich flach, wie Figur a zeigt. Die größten sind 2" breit u. hoch. Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Kelch wölbt sie sich allermeistens halbkugelförmig u. mehr so weit abgestumpft, daß sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie mit mehr bauchigen Linien stärker ab, u. endigt mit einer kurzen nach Stiel stark abgestumpften Spitze, wo[?] nur[?] sie fast immer gern nicht abgestumpft zu werden[?].

Kelch: offen, bald hartschalig u. etwas in die Höhe stehend, bald liegt er mit den dünnen Ausschnitten, so weit sie noch vorhanden sind sternförmig auf, u. sitzt flach vertieft, oft auch oben auf, mit einigen Falten u. flachen Beulen umgeben.

Stiel: mäßig stark, wenig gekrümmt, holzig, 1–1½" lang, sitzt fast wie aufgesteckt u. etwas überragt von Fleischwülsten umgeben, oft durchaus zur Seite gebogen

Schale: bald glatt, bald etwas fein rauh anzufühlen, gelblich hellgrün, in der Zeitigung gewöhnlich hellgelb u. zitronengelb. Die S. S. ist mit einer braunen, unbedeutenden Röthe angewaschen, die mit der Zeitigung freundlicher wird. Bei beschatteten Früchten ist die Röthe unbedeutend, u. nur ein leicht marmorirt. Die Punkte sind sehr zahlreich doch fein; in der Grundfarbe nicht ins Auge fallend, in der Röthe erscheinen sie, als zahlreiche feine, feine, oft auch etwas stärkere gelbgraue Fleckchen. — Je nach Boden u. Jahrgang haben die Früchte bald wenig, bald viel Rost, der dann oft große Stellen der Schale überzieht u. zuweilen selbst rauh wird. — Der Geruch ist schwach. ——

Fleisch: weißgelblich, um Kelche körnig, um das Kernhaus etwas körnig, sehr saftreich, bald abknackend, bald auch halbschmelzend, von angenehmem zuckerartigen fast süß-weinartigen Muskatellergeschmacke, der nur leicht beigemischt ist. ——

Kernhaus: klein, ohne hohle Achse, die engen Kammern enthalten ziemlich viele schwarze, vollkommene Kerne; Kelchröhre zieht sich als feiner Cylinder noch etwas ins Fleisch hinein. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Anfang 7ber u. hält sich 14 Tage, ehe sie teig wird. ——

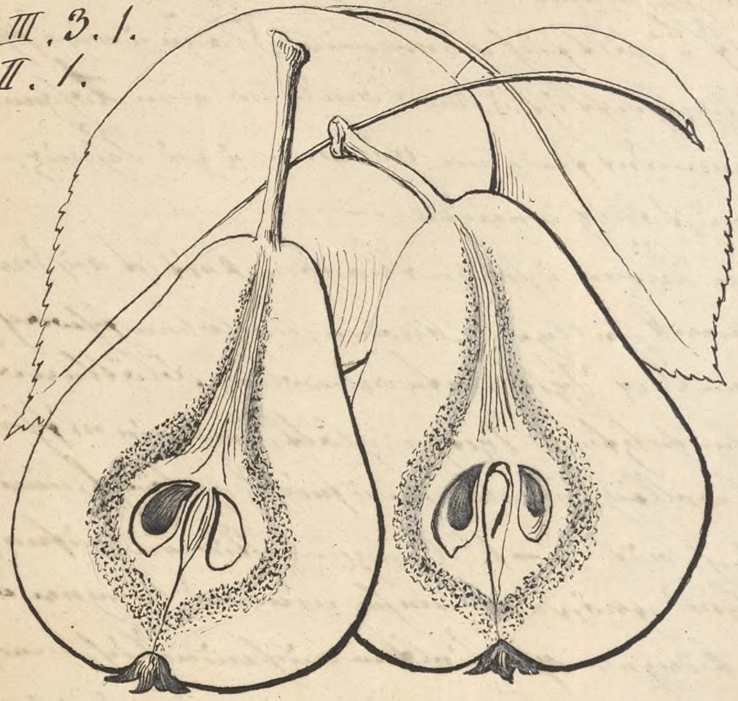
Baum: wächst stark, wird groß, geht mit den Hauptästen schön in die Luft, aber die Nebenäste stehen sehr stark ab u. neigen sich zum Hängen; — treibt am 2jährigen Holze sehr viele kurze Fruchtspieße u. trägt bald u. reichlich. — Sommertriebe sind mäßig lang, nur etwas gekniet, fest, fast schlank, nach oben nicht viel abnehmend, braunroth, ziemlich zahlreich, doch etwas fein punktirt. Am 2jährigen Holze werden die Punkte stärker, ferner — Blatt klein, elliptisch mit langer auslaufender Spitze, fast flach ausgebreitet, ziemlich glänzend, fein gezähnelt u. nur nach der Spitze hin etwas fein gezahnt. Afterblättchen kurz, mehr pfriemenförmig, als fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen lang- u. spitz eiförmig (: nach dem Stiele zu abnehmender als in der Zeichnung :) etwas elliptisch. Augen länglich kegelförmig, liegen an u. sitzen auf flachen wenig geriffelten Trägern. ——

http://rcin.org.pl

K. VII. Längliche Sommer-Wirthschaftsbirne. Ord: 1. b. Hartfleischige.

No 454. Knausbirne ++. Mitte bis Ende 7ber.

D: III. 3. 1.
J: II. 1.



Gestalt: mittelgroß, bis 2" breit, 2 1/3" hoch, birnförmig, am Kelche schön abgerundet, mit kleiner Einbiegung nach dem Stiele zu stumpf zugespitzt; in seinen Formen aber beinahe, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig. ——

Kelch: kurz- u. hartblättrig, oft unvollkommen, offen, steht flach obenauf, oder in sehr seichter u. enger Vertiefung, ohne Beulen im Umkreise, auch ist die Abrundung der Frucht überall hübsch gleich u. eben. ——

Stiel: 3/4–1 1/2" lang, sitzt auf der Fruchtspitze wie eingedrückt, oft scheinbar unter einem Höcker.

Schale: gelbgrün oder grünlichgelb, an der S. S. mit bräunlicher verwaschener u. streifiger Röthe, worin grünliche u. gelbliche Punkte von der Grundfarbe durchblicken, auch mit etwas dünnem Roste, doch besonders nur um den Kelch. ——

Fleisch: gelblichweiß, fein, mäßig saftig (u. schmelzend:) abknackend, schwach gewürzhaft süß-

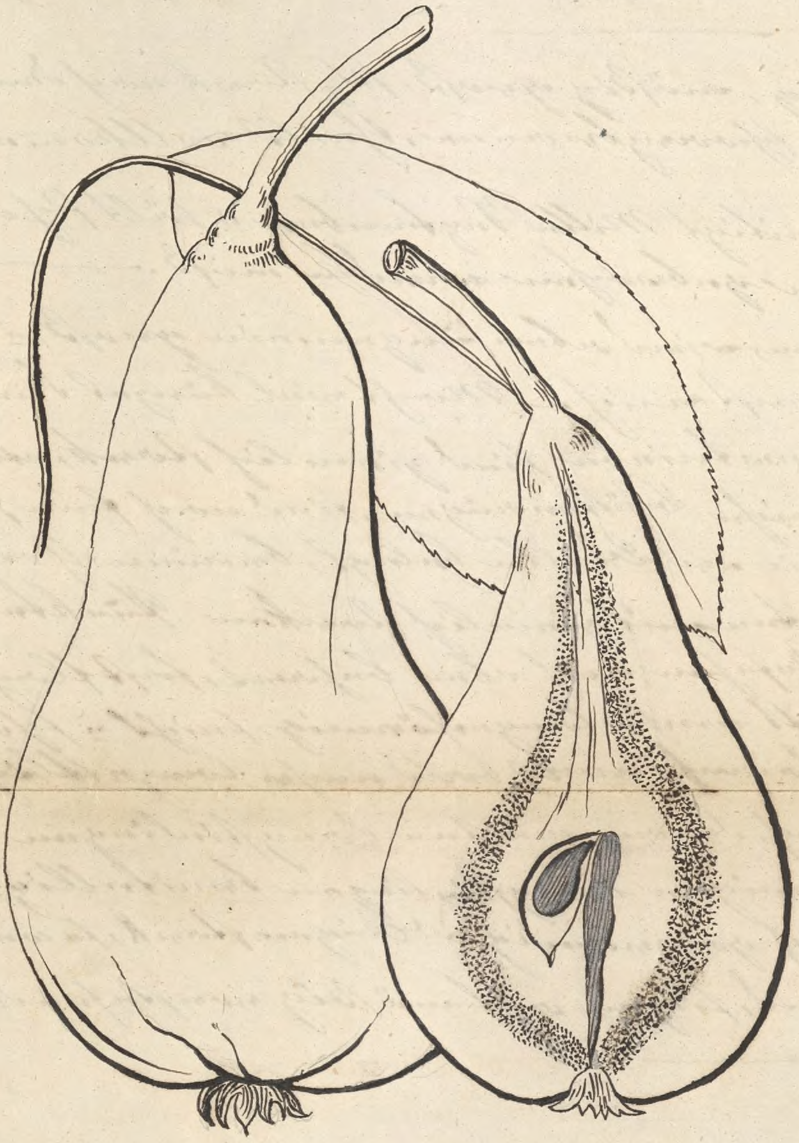
ohne Herbigkeit, die jedoch wohl die unreife Birne zeigen mag.
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, zellartig; Kammern klein;
mit vollkommenen u. unvollkommenen Kernen, die einen kleinen Höcker haben. —
Reife u. Nutzung: reift gegen Mitte bis Ende 7ber u., hält sich aber nur 8 Tage u. wird schnell
teig, in welchem Zustande sie jedoch noch schmackhaft ist u. den Landleuten zum Rohgenuß
dient. Man nimmt sie auch gewöhnlich ab u. verwendet sie zum Dörren u. zu Schnitz, meist
aber zu Most. Zu letzterem darf sie nicht erst teig werden. —
Baum: wird riesengroß mit sehr hochgebauter Krone u. seine Tragbarkeit ist außeror-
dentlich groß. — Sommerzweige lang, nicht stark, hellgrünbraun, nach oben schwach ge-
röthet, sparsam u. fein gelblich punktirt, an der Spitze etwas wollig. Blätter an den-
selben etwas klein, rundlich mit etwas aufgesetzter Spitze, glatt, doch wie es scheint,
auf der unteren Fläche schwach wie bestäubt wollig, gerandet u. flach gesägt, nur ein-
zelne deutlicher an ihrer Spitze gesägt, flach, auf 3/4 – 1" langen Stielen aufrecht u.
geradeaus stehend. — Blätter des Fruchtholzes größer, mehr rund, länger oder
kürzer zugespitzt, viele der kleineren u. kürzer gestielten ausrundlich, meist
ganzrandig, einzelne nur schwach gesägt (: gerandet u. feiner als in der Zeichnung,
die auch die Zuspitzung des kleinen Blattes nicht richtig u. das größere Blatt zu breit
gibt. Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanft zugespitzt, hellbraun, glatt. —

K. VII. Längliche Sommer=Wirthschaftsbirnen. Ord. 2. a. Mürbfl.

No. 455. Die Langbirne. ++ Mitte 7ber 14 Tage.

Gelbe Nadelbirne.

D: III. 3. 1.
J: VI. 1.
Lanzettför-
mige Lbl.



Gestalt: flaschenförmig, der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den er sich fast eiförmig zurundet u. nur sehr wenig abstumpft, so daß sie nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen u. lange wenig abgestumpfte, oft bald in den Stiel auslaufende Spitze. —

Kelch: stark, langgespitzt, blätterig, doch gewöhnlich hart, steht mit den Ausschnitten auseinander, liegt oft etwas auf. ist offen u. sitzt flach vertieft, mit niedrigen flachen Beulen umgeben, die man meist als flache Erhöhungen bis über den Bauch verfolgen kann. Die Ausschnitte des Kelches verlieren manchmal ihre Spitzen. —

Stiel: holzig, gerade oder sanft gekrümmt, an der Basis mit Fleischringeln umgeben oder selbst etwas fleischig 1¼ bis gegen 2" lang. —

Schale: stark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife gelb. Die stark besonnten sind röthlich orange angelaufen. Punkte zahlreich

schen Schein, nußfarben, oft grün untermengelt, werden durch den Rost, wenn er häufiger ist, etwas markirt. Rostanflüge u. Rostfigürchen ziemlich häufig u. bilden um den Kelch oft etwas Überzug. — Gewichtschwach

Fleisch: gelblichweiß, um Kernhaus wenig körnig, ziemlich saftreich, gewürzt, mürbe, von gezuckertem, mit gewürzten [illegible] ganz guten Geschmacke. ——

Kernhaus: schlachtig, mäßig groß, sitzt stark nach dem Kelche zu, die Kammern enthalten schwarzbraune, theils vollkommene, theils taube Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt Mitte September u. hält sich wohl 3 Wochen, wozu sie noch etwas grün gebrochen werden muß. ——

Baum: wächst langsam, wird aber ungemein groß, u. trägt mit zunehmendem Alter außerordentlich. — Macht viel kurzes Fruchtholz, daß sich rasch belaubt. — Sommertriebe sind ziemlich stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, haben zahlreiche Blätteraugen, sind nach Ende 7bre entweder ganz oder nach oben mit feinen Stellen belegt, braunroth oder bräunlich überlaufen, nur nach unten mit ziemlich starken Punkten gezeichnet. — Blatt: düstern von Aussehen, auch oben besonders, fast flach, oder unterseits rinnenförmig, elliptisch oft mehr lanzettförmig, [illegible] u. scharf gezahnt. — Afterblätter bald fadenförmig, bald mehr lanzettlich. — Blatt der Fruchtaugen groß, flach, die am meisten langstieligen breitlanzettlich, jr lanzettlich, die wenigen langstieligen breitelliptisch, ganz fein gezahnt, [illegible] auch ganzrandig. Augen stark, so weit sie nicht Blätteraugen sind, anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, schwach gerippten Trägern. ——

K. I. ~~1. b.~~ Längliche

No. 456. Ananasbirne von Courtray.

Ananas de Courtray.

**†!

Vegetat. D: I, 1. 1.

4 Wochen J: II, 1.

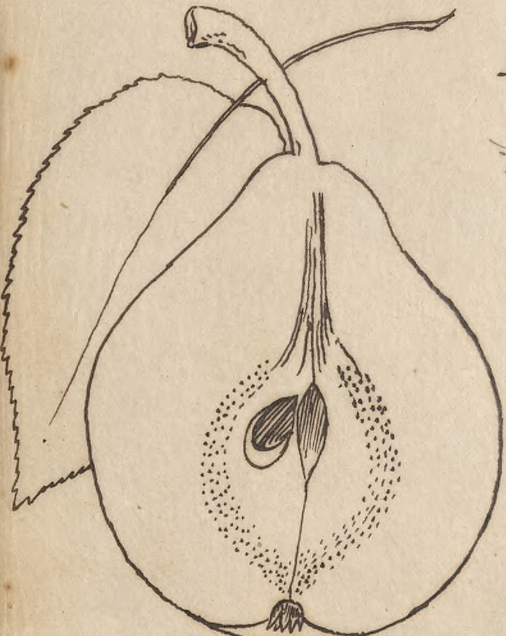
Runde = Tafelbirne. Ord. 1. b. Zweifl. Butyralia-Ananassa

Gestalt: zwischen Birnform u. Eiform, doch sind einzelne kreiselförmig, 2¼" breit u. 2¾" hoch: der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele nimmt die Frucht allmählig ab u. stumpft sich nur so spitz ab, daß sie noch stehen kann. Nach dem Kelche nimmt sie mehr ab mit schwachen Einbiegungen und endet mit einer dicken, wenig, oft gar nicht abgestumpften Spitze. Am Stielende wird sie oft beulig.

Kelch: halboffen, mit braunen, rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten in die Höhe stehend, offen, sitzt flach oder ... mit feinen Falten umgeben u. auch zuweilen durch den Bauch der Frucht breiten Fläche, fast [illegible] hervor.

Stiel: stark, holzig, 1 bis 1¼" lang, meistens gerade gekrümmt, sitzt auf der Fruchtspitze wie aufgesteckt, ist oft mit einigen Fleischringeln umgeben u. durch dieselben zuweilen etwas auf die Seite gebogen.

Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife grünlich gelb. Die Sonnenseite ist bald nur matt, bald auch etwas stärker mit einer undeutlichen Röthe übergossen. Punkte sind zahlreich, in der Grundfarbe fein u. fallen auch in der Röthe nicht stark ins Auge, wo sie bei genauerer Betrachtung als matte graue Stippchen erscheinen. Rostanflüge sind nicht häufig, in nassen Jahren aber entstehen ziemlich viele schwärzliche Regenflecken. Der Geruch ist nicht stark.



Das Fleisch: ist matt gelblich weiß, sehr fein, auch in nassen Jahren ganz steinfrei, selbst um das Kernhaus nicht körnig, saftreich, schmelzend von delikatem, schwach zimmtartig gewürztem, durch einen feinen, angenehmen Säuren gehobenen süßen, fast süßweinigen Geschmacke.

http://rcin.org.pl

Das Kernhaus: hat eine lange, aber oft ungeräumige hohle Achse, liegt in der Mitte der Frucht, ist klein, die wenig geräumigen Kammern enthalten vollkommene schwarze, nicht zahlreiche Kerne, die Kelchhöhle ist eng und klein.

Reifzeit und Nutzung: Frucht für die Tafel, erster Range. Muß etwas von dem Baume früher abgenommen werden, weil sie sehr welkt wenn sie zu früh abgenommen würde u. welkt, nach Angaben zu Courtray verlängert man den Genuß dadurch, daß man schon zu Anfang des August die größesten Früchte bricht u. in einem Zimmer nachreifen lässt u. so fortfährt, von Zeit zu Zeit die größesten Früchte abzubrechen.

Eigenschaften des Baumes: wächst in der Baumschule gesund u. gut

Sommerzweige: sind fein, nach oben etwas abstehend, etwas gekniet, lederartig, mit nicht vielen, doch ziemlich starken Punkten gezeichnet.

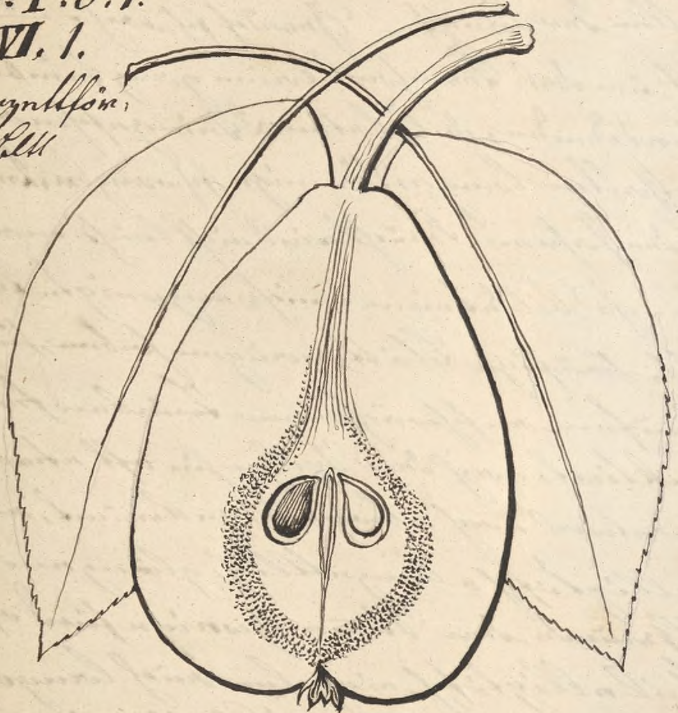
Blätter: schwach eirundförmig, klein, glänzend, elliptisch u. nicht fein gezahnt. Afterblättchen klein, fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen für die große Frucht auffallend klein, meist länglich eiförmig, ungleichmäßig fein oder auch stumpf gezahnt.

Augen: stark, etwas bauchig, konisch, spitz abstehend, sitzen auf erhabenen, nicht aber nur schwach gerippten Trägern.

K. I. Längliche Sommer-Tafelbirnen. Ord: 1.1.a.(b) Zartfleischige.

N° 457. Mayr's frühe Butterbirne **† 7^{b}, 14 Tage. Paul Groth

D: I.3.1.
J: VI.1.
langstielig:
Lelt



Gestalt: zwischen Eiform u. Birnform stehend und, wenn man am Kelch etwas abgestumpften Eiform bildend. Gute Früchte, 2–2¼" breit u. 2½–2¾" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet u. etwas abstumpft, so daß sie meist noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen oder mit schwachen Einbiegungen ab u. bildet eine abgerundete wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, hart mit den dünnen Ausschnitten, so ferne sie noch vorhanden sind, etwas auf, erscheint meistens als hartschalig u. sitzt in flacher Senkung, die meistens eben ist, wiewohl ganz flache Erhabenheiten von der Kelchsenkung sich wohl zum Bauch hinziehen u. eine Seite der Frucht höher machen, als die andere.

Stiel: ziemlich stark, holzig, 1¼–1½" lang, sanft gekrümmt, wenig auf die Seite gebo-

gen, sitzt in einer, flachen Höhle, mit einigen kleinen Beulen umgeben u oben auf.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume schön hellgrün, in der Reife gelblich grün, Röthe findet sich nicht. Punkte sind sehr fein u wenig ins Auge fallend. Rost umgiebt meist wenig zerstreut u fleckenartig, bedeckt oft größeren Theil der Frucht. — Geruch schwach.

Fleisch: mattweiß, fast etwas grünlich, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum ganz steinkörnig, schmelzend, von erfrischendem, etwas fein weinsäuerlichem, delikatem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: mit hohler Achse, mäßig weite Kammern enthalten lang eiförmige, schwarzbr. Kerne.

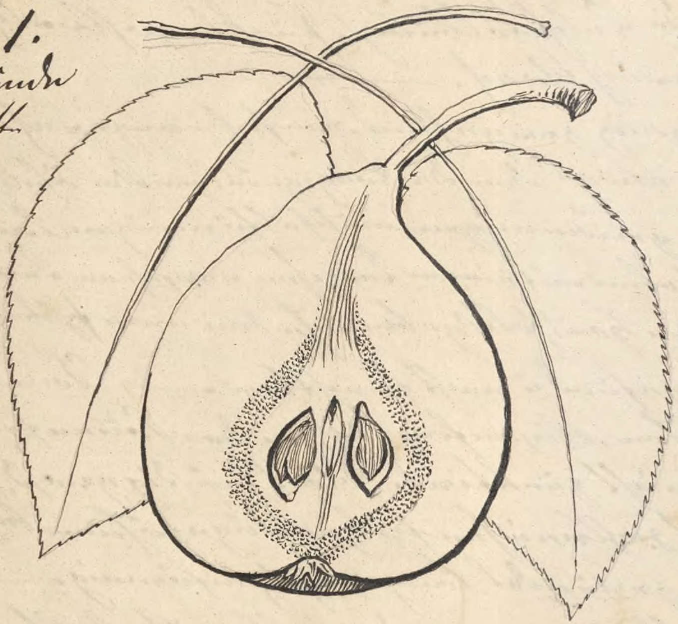
Reife u Nutz: zeitigt Anfang Sbr. oder Mitte, je nach dem Sommer. Frucht wird nicht leicht mollig,

Baum: wächst gut u gesund, hat pyramidalen Wuchs, bildet eine reichgezweigte Krone u wird früh fruchtbar; — Sommertriebe, welche häufige Blätteraugen haben, sind nur etwas stufig, olivenfarbig, braunroth überlaufen, an schwächeren Trieben fein, an stärkeren stark u in die Augen fallend punktirt, nach der Spitze hin oft etwas wollig. — Blatt klein, flachrinnig, mit der Spitze etwas nach abwärts gekrümmt, am Rande gar etwas wellenförmig gebogen, langelliptisch u lanzettlich, glänzend, ganzrandig u nur gezähnt. — Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft viel größer u wie die der Fruchtaugen zum Theil elliptisch, einzelne auch langoval meist jedoch ebenfalls lanzettförmig, öfters wie die jüngsten Blätter der Sommerzweige noch etwas wollig, fein gezähnt. — Augen kegelförmig stumpfspitz, stehen ab u sitzen auf schwach gewulsteten Trägern.

K. I. (II) Längliche Sommer-Zuckerbirnen. Ord: 1. 6. zartfleischige.

No 458. Die Augustine ***† 7ber 14 Tage. (: Herzog von Mons :)

D: I. 3. 1.
J: II. 1.
[illegible] Blätt.



Gestalt: kegelförmig, in der Mehrzahl kreisel-
förmig, 2" breit 2¼" hoch. Bauch sitzt mehr nach
dem Kelche hin, um den er sich bei langsam abneh-
mendem halbkugelförmig wölbt oder unten flach
rund, u aufstehen kann, nach dem Stiele macht
sie keine o nur auf einer Seite eine bemerkliche
Einbiegung u endigt mit einer Kegelspitze, meistens
mit kreiselförmiger, halb in den Stiel auslaufender
Spitze. —— Kelch: hartschalig offen, die
Einschnitte sind meistens ganz verloren gegan-
gen, sitzt in seichter ebener Einsenkung, u auch
über die Frucht laufen keine wahren Erhabenhei-
ten hin. An den kreiselförmigen Früchten ist die Kelchsenkung stärker, flache Beulen um
dieselbe, von denen eine o die andere am Bauch sich auch wohl breit vordrängt. —
Stiel: lang, stark, holzig, meistens gekrümmt u häufig von einem Fleischwulst auf die Seite gebo-
gen, die selbe ihn überragt (: besonders bei den kreiselförmigen Früchten :) —

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung gelblichgrün, wobei man auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten manchmal eine starke Röthe bemerkt, oft aber besteht die Röthe hauptsächlich nur in rothen Strichen um die Punkte. Feine Anflüge von Rost finden sich an allen Früchten, besonders um die Kelchwölbung. Punkte zahlreich, aber fein, u durch den Rost oft etwas markirt. — Geruch schwach. ——

Fleisch: mattweiß, fein, butterhaft schmelzend, ganz zergehend, von sehr angenehmem Geschmacke, ohne besonderes Gewürz, der etwas dem der Lang: grün: Herbstb. ähnlich ist.

Kernhaus: hat keine u nur sehr kleine hohle Achse; die geräumigen muschelförmigen Kammern enthalten viele vollkommene, schwarzbraune, auch oben mit einem Höckerchen versehenen Kerne.

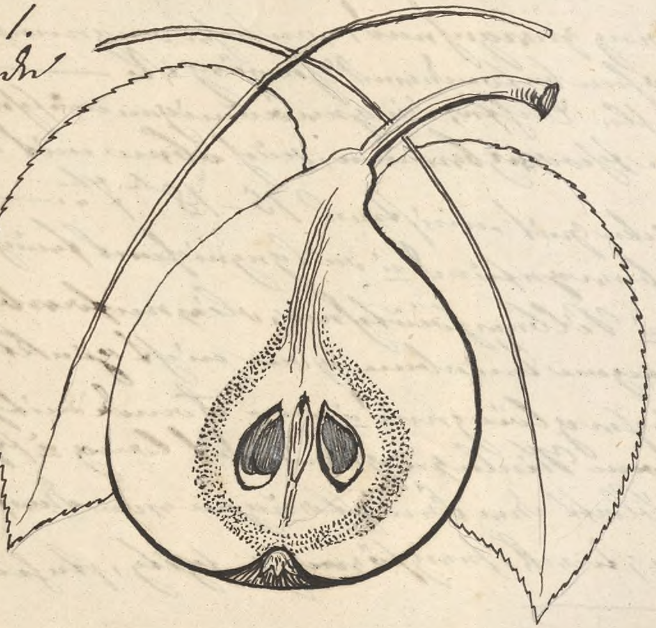
Reifzeit u Nutzung: zeitigt meistens 15–18 7ber u. zum Haushaltsgebrauche kann man später brechen.

Baum: wächst lebhaft, wird nicht groß ist aber gesund u sehr fruchtbar. — Sommertriebe ziemlich stark, ohne Wolle u Silberhäutchen, olivenfarbig, an der Sonnenseite bräunlich, nur wenig u an kurzen Trieben gar nicht punktirt. Blatt mäßig groß, flach rinnenförmig, sehr glänzend u am Rande mit zahlreichen spitzen Sägezähnen besetzt; elliptisch mit auslaufender Spitze, am Stiele zugerundet, lang u spitz eiförmig. — Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von derselben Gestalt, nur etwas feiner gezahnt. Augen stark, kegelförmig, spitz, stehen auf wulstigen, schwach gerippten Trägern. ——

K. I. (II) Längliche Pomeranzen-Apfelbirnen. Ord: 1. 6. Zartfleischige.

N° 458. Die Augustine. fast **† 7^{br} 14 Tage (: erzeugt van Mons :)

D: I, 3. 1.
J: II. 1.
einmündr
Lbtt



Gestalt: kugelförmig, jedoch in der Mehrzahl der Fälle kreiselförmig, 2" breit, 2¼" hoch; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bei langen Früchten halbkugelförmig wölbt, daher sie sehr gut noch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie kaum oder nur auf einer Seite eine bemerkliche Einbiegung und endigt meistens mit kreiselförmiger, halb in den Stiel auslaufender Spitze. —

Kelch: hartschalig offen, die Ausschnitte sind meistens ganz verloren gegangen, sitzt in flacher, unbedeutender, ebener Einsenkung und über die Frucht laufen kaum wahrnehmbare Erhabenheiten, ~~oder~~ an den kreiselförmigen Früchten aber wird die Kelcheinsenkung stärker und um dieselbe sind flache Beulen wahrzunehmen, demungeachtet der andern aber Bauch sich breit vorgedrängt. —

Stiel: lang, stark, holzig, meistens gekrümmt und häufig von einem Wulste auf die Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, bei kreiselförmigen aber übergeht die Spitze halb in ihn. —

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung gelblichgrün, wobei man auf der Sonnenseite bei freihängenden einen hellen, trüben, streifig verwaschene Röthe bemerkt, oft aber besteht die Röthe hauptsächlich nur in rothen Kreischen um die Punkte. Feiner Anflug von Rost findet sich an allen Früchten, besonders um die Kelchwölbung. Punkte zahlreich, aber fein u. durch den Rost oft etwas markirt. —

Geruch schwach. —

Fleisch: mattweiß, fein, butterhaft schmelzend, ganz zergehend, von sehr angenehmem fein bergamottartigem Geschmacke, der aber ohne besonderes Gewürz ist. —

Kernhaus: hat keine, oder nur sehr kleine hohle Achse, die geräumigen achselförmigen Kammern enthalten viele vollkommene schwarzbraune, auch aber mit einem Längsfalten versehenen Kerne. —

Reife u. Nutzung: zeitigt Ende 7ber, die ersten Pflückzeit ist meistens 15–18ten 7ber. —

Baum: wächst lebhaft, wird nicht groß, ist aber gesund u. ausgezeichnet fruchtbar. Sommertriebe ziemlich stark, ohne Wolle u. Silberhäutchen, olivenfarbig, an der Sonnenseite bräunlich, nur wenig u. unkenntlich oder gar nicht punktirt.

Blatt: mäßig groß, flach rinnenförmig, schön glänzend u. am Rande mit sehr feinen spitzen Sägezähnen besetzt, elliptisch am Stiele zugerundet lang u. spitz eiförmig. — Afterblätter fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen von derselben Gestalt, noch etwas tiefer gezahnt. Augen stark, kegelförmig, spitz, stehen auf wulstigen, schwach gerippten Trägern. —

K. I. Längliche Sommer=Zuckerbirne. Ord. 1. b. Zartfleischige.

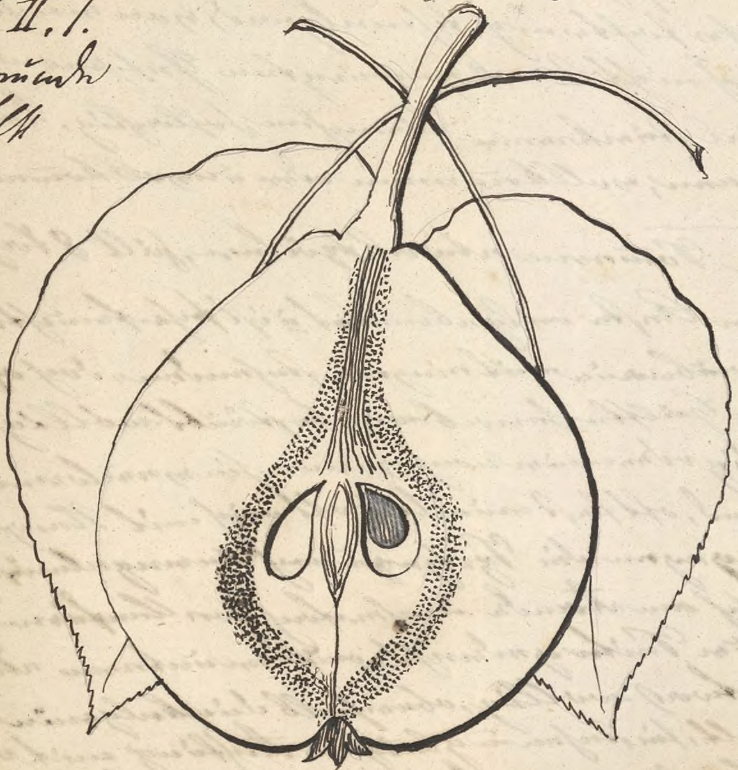
No 459. Augenbirne. *++ 7br. um Saalfeld

D: I. 2. 2. Margarethenbirne. in Lüneburg u. Naumburg.

J: II. 1.

rinnende

Zelt



Gestalt: kreiselförmig, mittelgroß, oft etwas kleiner u. weniger breit, als oben gezeichnet, bisweilen um den Kelch stärker abgeplattet, bisweilen auch mehr abnehmend, so daß der Kelch etwas vorgeschoben steht. ——

Kelch: kurzblättrig, hornartig, graubraun, öfters auch grüngelb, meist etwas wollig, offen oder halbgeschlossen, sitzt in flach u. breitstehender Abplattung der Kelchfläche auch etwas schwach vertieft stehend, mit schwachen Beulchen umgeben, welche einzeln u. gerundet über die Wölbung hinlaufen, daneben oft starke unregelmäßige Aufschwellungen am Bauche verursachend. —

Stiel: 1-1½ lang, ziemlich stark, gelbbraun, mit warzigem Knöpfchen steht oben auf mit Fleisch umringelt, oder neben einem sich erhebenden Höcker schief —

Schale: glatt, nicht stark, hellgrün, später gelbgrün mit vielen grünen u in der Stielsenke bräunlichen Punkten u etwas weniger grün gelbbraun umrostet an Kelch u Stiel, auch hin u da mit einem grünbraunen Rostanflug. —

Fleisch: weiss halbfein, etwas körnig, doch sehr saftig, schmelzend, von recht gutem, süssweinigem, angenehmem, wenn auch nicht stark gewürztem Geschmack —

Kernhaus: ~~meist Anfang Okt.~~ mit ziemlich viel stärkeren körnigen Schalen [illegible]. Kerne: immer ziemlich gross, mit breitem schwarzbraunen; vollkommen oder unvollkommen mit Höcker Ansatz versehenen Kernen. —

Reife u Nutzung: meist Anfang Okt. u in kühlen Sommern etwas später, hält 8 Tage.

Baum: wird gross u alt, geht hoch; trägt keinen Ast aufgebreitet u ist sehr fruchtbar. — Sommerzweige sind stark u lang, wolllos, graubraun mit einzeln stehenden, doch oft starken, schmutzigweissen Punkten, oft über die Hälfte herab wie bestäubt wollig. — Blätter elliptisch u breitelliptisch, ganzrandig oder nur noch wenn fein gesägt. Blätter des mehrjährigen Holzes [illegible], oft fast rundlich oft auch mit Neigung zu elliptisch u breitelliptisch, ganzrandig, nur gegen die Spitze noch unregelmässig u fein gesägt, meist flach; doch charakteristisch am Rande mehrfach wellenförmig gebogen. Die Spitze ist oft mehrfach etwas zur Seite gedreht, auf der unteren etwas gelblich u bräunlich gefärbten Fläche oft noch etwas wollig, oberhalb dunkelgrün meist nur mattglänzend, fein gezahnt, langgestielt, bei stehender [illegible] Stellung mit den meist gerade abstehenden Nebenblättern. — Blüthenknospen ziemlich gross, kegelförmig, Knospe etwas stumpfspitzig, hellbraun mit dunkelbraun, etwas silberhäutig, glatt. —

http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

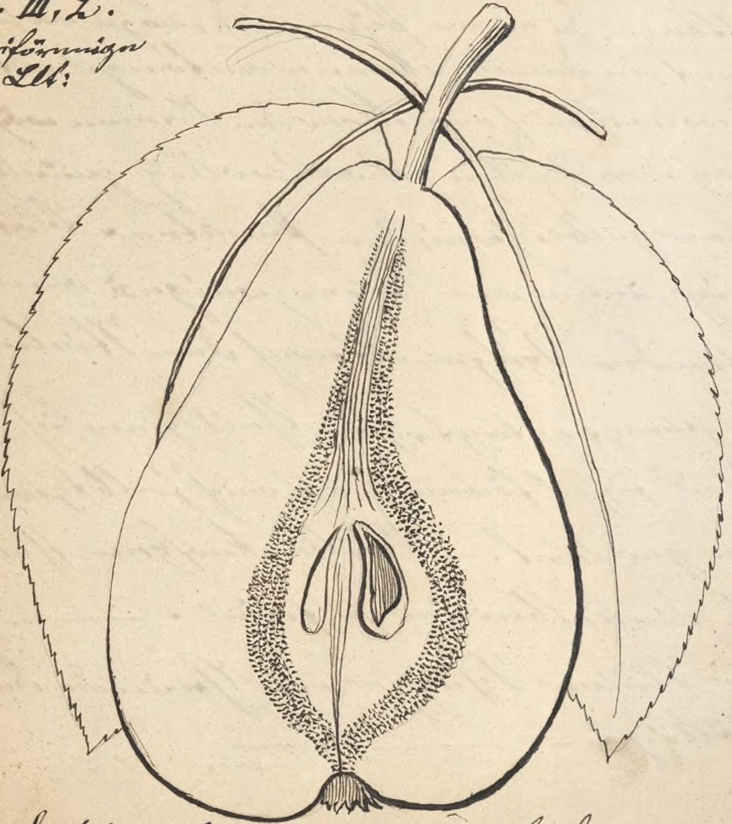
N: 460. Krummholz-Birne * oder ** 7ber – 8ber u. erzogen von Leon Leclercq.

Arbre courbé.

D: I, 3. 2.

J: III, 2.

eiförmige Blt:



Gestalt: birnförmig kegelförmig 2⅓ – 3¼" breit 3½" fast 4" hoch, sehr gross, oval birnförmig, bauchig, oftmals auch beulig. ——

Kelch: blattlos, hartschalig, offen, in seichter schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, von welchen sich eine u. die andere mehr erhebt u. fortlaufend am Bauch ungleich ist.

Stiel: dick u. stark, braun u. holzig, steht obenauf, doch meist seitwärts der Spitze, indem sich ein starker Höcker an ihn anlegt. ——

Schale: hellgrün mit gelblichen Stellen, mit vielen bräunlichen Punkten u. zerstreuten Rost u. Rostflecken, um Kelch u. Stiel auch zusammenhängend berostet. ——

Fleisch: gelblichweiss, gröblich, fast rübenartig, von doch schmelzend, allein von fadem, ziemlich gewürz u. zuckerreichem Geschmack. ——

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, etwas hohlachsig; Kammern klein, mit tauben u. auch unvollkommenen schwarzbraunen Kernen, die einen starken Höcker haben.

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende Oktbr., will aber wegen geringer Farbenänderung genau beachtet sein, verlangt guten Boden u. Standort; ist eine Frucht II. Ranges. —

Baum: wächst auf Wildling gemäßigt u. ist fruchtbar, zu einer Pyramide eignet er sich wegen unentwickelter abstehender Zweige weniger, indem die oberen anfangs aufrecht wachsenden Zweige sich bald krümmen, u. weil auch von Moos der Baum wächst, ist nicht geneigt; — Sommerzweige nach der Spitze etwas wollig, grünlich grau, nach oben rothbraun, mit vielen u. starken gelblichweißen Punkten. — Blätter langelliptisch, die jüngeren lanzettförmig, unten am Sommerzweige u. am Fruchtholze größten, langoval mit auslaufender Spitze, oft nach dem Stiele zu stark verschmälert, weitläufig, sehr frisch u. stumpf gesägt, zum Theil ziemlich ganzrandig, flach, etwas schiffförmig u. zum Theil schalförmig, oft auch halbzirkelförmig, dunkelgrün, glänzend, weich doch fein geadert. — Blüthenknospen, ziemlich groß, kegelförmig, kurzspitzig, dunkelbraun zu sein. —

Die als charakteristisch bezeichneten braunen kleinen Schuppen am Grunde der aufgewachsenen Blätter ist wenig auffällig. —

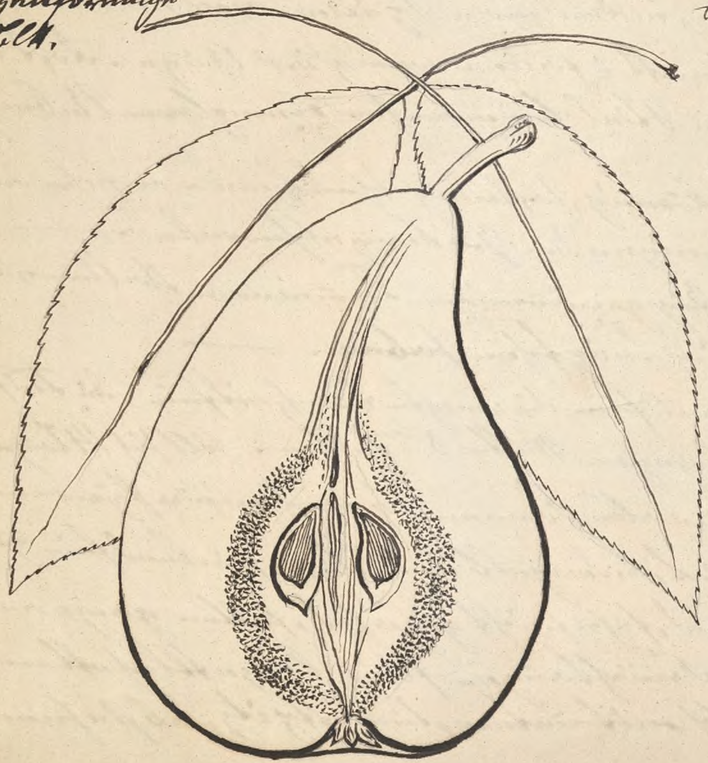
K. III (IV) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1.a. Zartfleischige.

No. 461. Butterbirne von Nantes. **† 7br u. 8br. 3 Wochen — 1852

D: I, 2(3), 1(2). Beurré de Nantes, B: Nantais. (: erzogen v. François Maisonneuve :)

J: VI. 2.

kegelförmige Zelle.



Gestalt: sehr veränderlich, bald mehr für die Gestalt der St. Germain, bald die einer Esperine oder die der Urbaniste an; bald ist sie konisch, am Kelche gerundet abgestumpft, 2⅔" breit u. 3" hoch. Sie wird in günstigerem Boden selbst hochstämmig merklich größer werden. Alle sind am Kelche wenig abgestumpft, u. hat die höchste Form das Eigene, daß die eine Seite sich merklich einbiegt, während die andere erhaben hinaufgeht, wodurch die Spitze etwas übergebogen wird.

Kelch: offen, oft dem Aufsatze beraubt, liegt mit den dünnen, ziemlich hartschaligen, doch feinen weichen Spitzen habenden Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, auf u. sitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die auch ... u. wenigen bemerklich am Bauche hervortreten.

Stiel: stark holzig, ist nur etwas gebogen, sitzt wie eingesteckt u. die Spitze geht selbst etwas in ihn über, u. ist am meisten etwas zur Seite gebogen. ——

Schale: fein, mattglänzend, glatt. Grundfarbe vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft noch mit etwas grünlichen Stellen, an der Sonnenseite nur leicht aufgetragenen, matten, meist wenig wahrnehmbaren bräunlichen Röthe, in der man Spuren von feinen Streifen zu finden glauben möchte. Punkte sind fein, matt u. fallen wenig ins Auge. Rost nicht häufig, fand sich an jeder Frucht, u. bildet um den Stiel bei manchen Exemplaren Ueberzüge.

Fleisch: weiß, sehr fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, schmelzend, von sehr angenehmem, nur geringer Beimischung von Säure gewürzten Zuckergeschmacke. ——

Kernhaus: hat nur eine bedeutend hohle Achse, mäßig geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, spitze Kerne, die auch am Zapfen ein Häubchen haben. ——

Reife u. Nutzung: In guten Jahren wird Ende 7ber bereits schon die rechte Baumreife sein, die durchschnittl. in den 8ber, in naßkalten Jahren, wird die Baumreife gegen Mitte 8ber fallen. Hält sich 14 Tage gut.

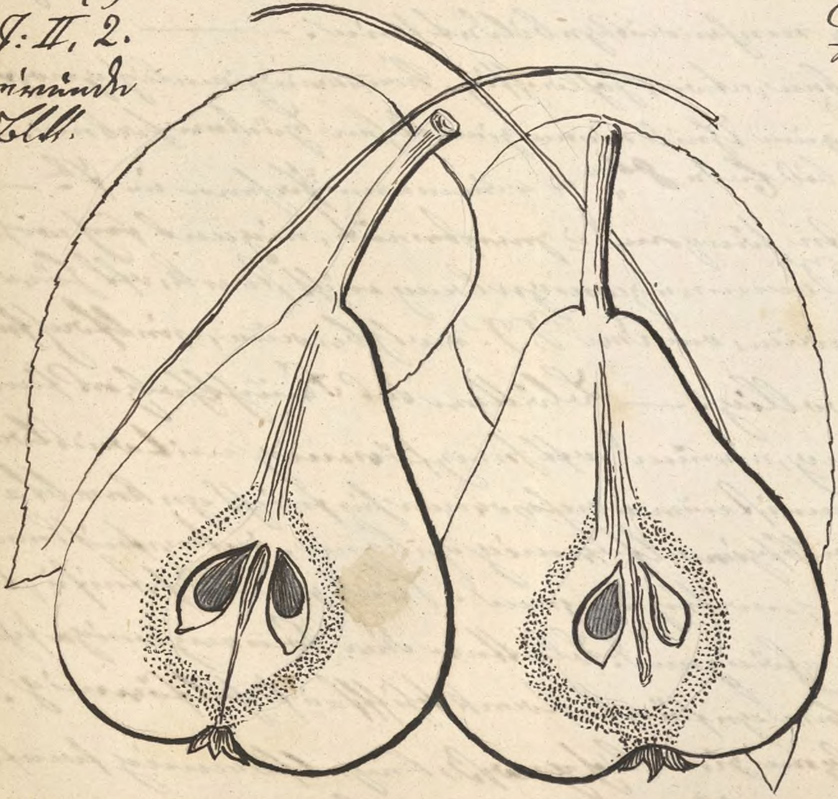
Baum: wächst stark, ist früh u. sehr fruchtbar, paßt für alle Formen, besonders für Pyramiden-Sommerzweige sind ziemlich fein, etwas gekniet, ledergelb, ins Olive spielend fein punktirt. Blatt lanzettlich, etwas rinnenförmig, glänzend, sehr fein gesägt, selten ganzrandig. Afterblätter lang, fadenförmig. Blatt des Fruchtauges flach, lanzettlich oft nur fein gerandelt. Augen etwas bauchig konisch mit einer stumpfen Spitze, abstehend, auf fast ungerippten Trägern. ——

K. III. Längliche Sommer-Tafelbirne. Ord: 1. (2) a. Zartfleischige

No. 462. Esperen's Waldbirne. *+ 7ber 8ber (: erzogen v. Major Esper:)

Belle des Forêts.

D: II. (I) 3. 2.
J: II, 2.
mindere Zlt



Gestalt: mittelgroß, kegelförmig, zu Etwas u. zuweilen zur Birnform neigend. 2" breit u. 2 1/3" hoch. —

Kelch: langblättrig, sternförmig aufliegend, offen, oft auch blattlos, in ungleichmäßigen weiten, ebenen flachen Senkung, die Abrundung ist fast überall schön gleich. —

Stiel: gelbgrün, am Ende braun, nach der Birne zu fleischig u. mit fleischigen Runzeln gelb, seitwärts eingesteckt, geht aber auch oft in einen Fleischhöcker über, der ihn seitwärts drückt. —

Schale: gewöhnlich mit feinen bräunlichen, dazwischen auch ringelrostgrünen Punkten u. mit Rostflecken, die sich um den Kelch häufen, sie deckt den obern Theil der

K III

Beeren fast einer gelbbraun aussieht. —

Fleisch: gelblich, unter der Schale grünlich gelb, fein, saftreich, rauschend, etwas fest, im Beginne der Reife jedoch ganz schmelzend, von sehr, fast honigsüßem schwach gewürztem Geschmack. Jedenfalls wird in wärmeren Sommern das Fleisch schon früher schmelzend u. auch das Gewürz mehr ausgebildet sein. —

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig. Kammern ziemlich groß mit oft unvollkommenen schwarzen Kernen, die zum Theil einen ziemlichen Höcker haben. —

Reife u. Nutzung: reift nach u. nach von Mitte bis Ende 8ber u. in wärmeren Jahren im 7ber. —

Baum: wächst kräftig, trägt seine Äste hängend u. zerstreut, eignet sich wohl mehr zu Hochstamm als Pyramide. — Sommerzweige lang, nicht stark, oft hin= und wieder gewunden, grünlich gelbbraun, an der S. S. rothbraun, zahlreich fein weißlich punktirt, nach der Spitze hin wollig. — Blätter des Fruchtholzes sind ziemlich groß, 1½ – 1¾" breit, 3½" lang, eirund, oft lanzförmig mit deutlich vortretender langer u. auch kürzerer Spitze, meist nur nach vorne hin flach gekerbt=gesägt, schwach schiffs u. etwas sichel u. selbst sichelförmig gebogen, unterseits meist noch etwas wollig, oberseits hellgrün, mattglänzend. Stiel ziemlich steif u. stärk, bis 2" lang, die Blätter meist daran hängend. Blätter der Sommerzweige schmaler, elliptisch u. lanzettförmig, schärfer gesägt, stark schiffs= u. sichelförmig, auf beiden Flächen wollig. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, stark gespitzt, gelbbraun mit dunkelbraun u. Grau schattirt. —

http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

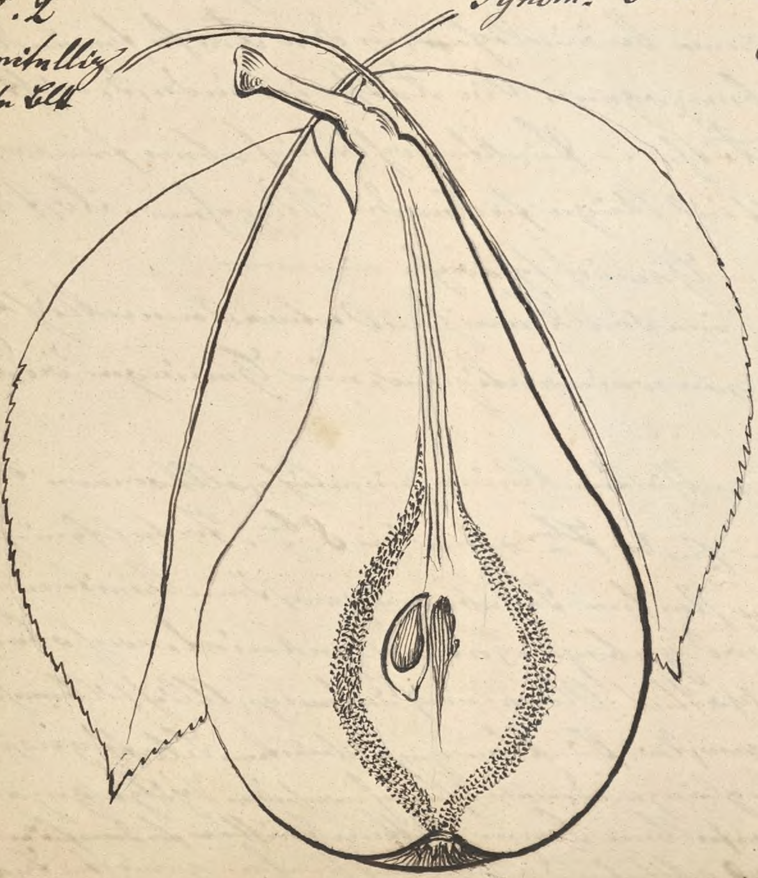
No: 463. König Eduard hoch ***! oft **! 7ber–8ber. King Edward's

D: II. 3. 2.

J: V. 2

bemittelt? frische Blt

Synon: Jackman's Melting (: vielleicht von ihm erzogen :)



Gestalt: birnförmig oder pyramidenförmig, 2 1/4" breit, 3 2/3" hoch, in günstigem Boden selbst hoch stämmig, wird sie merklich größer werden. Den Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. fast gar nicht abstumpft, so daß sie aufstehen, wie oben stehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine merkliche Einbiegung u. endet in den Stiel auslaufend der, oder nur wenig abgestumpften, mehr abgerundeten Spitze. ——

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten etwas zusammengeneigt, in die Höhe u. sitzt in flacher, enger Senkung, oft eben auf mit einigen flachen Beulen umgeben, die man breit u. flach zum Bauche hinlaufend, daß die Rundung oft verschieben. ——

Stiel: stark, fast gerade, an der Basis fleischig 1 – 1¼" lang, bei größeren Früchten auch kürzer, durch die Spitze zur Seite gebogen u. auf der Spitze selbst u. ganz hinaufgehend, oder wie eingesteckt. —

Schale: fein, rauh, etwas glänzend; Grundfarbe vom Baume grasgrün, in der Reife nicht viel gelber, die Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, fast dunkelcarmoisinrothen Röthe überzogen. Die Röthe ist indeß nicht immer so stark. Schattenfrüchte öfter ohne Röthe. — Punkte zahlreich, aber fein, erscheinen in der Röthe als feine mattgraue, nicht ins Auge fallende Stippchen. Rost ist bald häufig, bald nur mäßig häufig. — Geruch schwach. —

Fleisch: ein Weniges grünlichgelb, fein, fein, um das Kernhaus etwas merklich körnig, etwas schmalzartig schmelzend, saftreich, von weinartigem, an Gewürze erinnernden gezuckertem Geschmacke. —

Kernhaus: klein, schwach hohlachsig, Kammern enthalten kleine, ziemlich vollkommene Kerne.

Reife u. Nutzung: zeitigt nach dem [illegible] Ende 7ber oder im 8ber. Tafelfrucht —

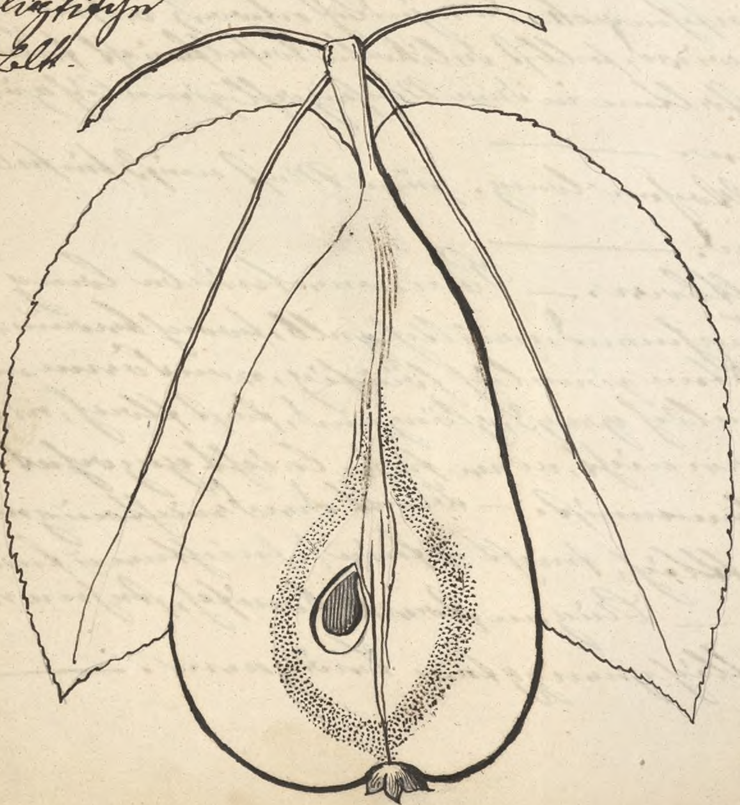
Baum: wächst recht kräftig, ist an seinen dicken, steifen Trieben u. großen breiten Laube leicht kenntlich. — Sommerzweige stark, gern etwas gebogen, etwas gekniet, nach oben wenig abnehmend, auswärts violettbraun, beschattet oben noch unten gelblich olivenfarbig, stark gefleckt, mit zerstreuten, matten, ziemlich großen Punkten gezeichnet. — Blatt groß, flach breitelliptisch, manche zu breiten Eiform neigend, glänzend, nur schwach nach der Spitze gezahnt. Blatt der Fruchtaugen noch etwas größer von derselben Form. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Augen dickbauchig, stumpfspitz, etwas abstehend, sitzen auf flachen genippten Trägern.

http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 2. b. Mürbfleischige.

No. 464. Die Trompetenbirne, ** im günst: Boden ***† 7ber u. 8ber.

D: II. 3. 1.
J: IV. 2.
elliptischer Lbt.



Gestalt: birnförmig, mit einer charakteristischen langen schönen Kegelspitze, wovon der lange Stiel nur eine Fortsetzung ist; die Spitze eher konisch, 2⅓" breit u. stark 3" hoch; u. in dieser Form wenig dem Kernhaus nachgehend. – Der Bauch sitzt mehr etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald birnförmig, bald mehr flach zurund wölbt. Nach dem Stiele macht sie einen kürzeren u. längeren, halb u. ganz in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: klein hartschalig, offen, sitzt in einer ziemlich tiefen Senkung mit flachen Beulen umgeben.

Stiel: stark, 1–1¼" lang, gerade u. nur leicht gekrümmt.

Schale: ziemlich stark, fein rauh anzufühlen, nur mattglänzend. Grundfarbe vom Baume an hellest schön Grün, später grünlich gelb u. zitronengelb. Die ganze Sonnenseite ist mit einem braun

lichem Roth an manchen Früchten stark überzogen. Punkte sind zahlreich, feine u. nicht ins Auge fallend; u. finden sich Anflüge von feinem graulichem Rost, der sich oft über die ganze Schattenseite verbreitet, sich etwas zusammenzieht u. in einer silbergrauen Farbe selbst über die Röthe. Geruch schwach. ———

Fleisch: mattgelb, um das Kernhaus stark körnig, selbst etwas steinig, halbschmelzend zuweilen, so weit es nicht steinig ist, schmelzend, zimmtartig gewürzt; etwas weinsäuerlich, von einem erfrischenden Zuckergeschmack, der jedoch etwas adstringirend ist; u. kann die Frucht, wo sie nicht steinig wird, selbst delikate Tafelfrucht sein. ———

Kernhaus: klein; die engen Kammern enthalten in der Mehrzahl ziemlich gut ausgebildete, lange u. schwarzbraune Kerne. ———

Reife u. Nutzung: reift im 8ber u. hält sich 3 Wochen lang. Zum Most muß sie selbst da noch schätzbar sein, wo sie steinig wird. ———

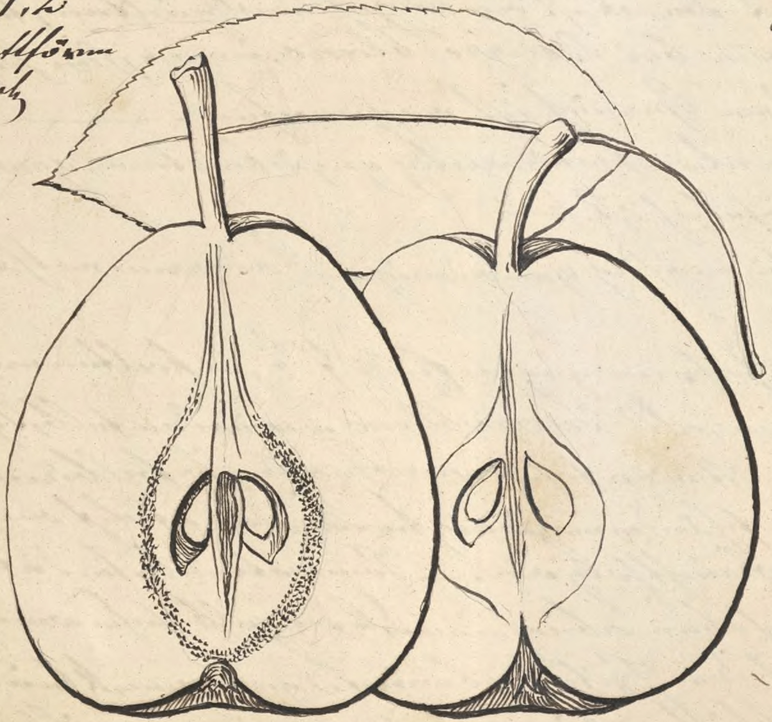
Baum: wird mittelgroß u. ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang an etwas gekniet, nach oben nicht stark verdünnend, graulich gelb, schwach braunroth überlaufen, an starken Trieben mit Punkten ziemlich häufig, von Form meist länglich dagegen weiß gezeichnet. — Blatt ziemlich groß, glänzend, fast flach, eiförmig, öfters noch elliptisch, am Rande gar nicht, oder sehr leicht gezahnt. — Afterblätter klein, fadenförmig, fahlmeinist. — Blatt der Fruchtaugen meist schön elliptisch, manche breit lanzettlich, leicht u. fein (: seichter u. feiner als auf der Zeichnung:) gekerbt-gezahnt. — Augen stark konisch, schräg abwärts ab u. sitzen auf Kissen, aber deutlich gerippten Trägern. ———

K. II. Rundliche Sommer=tafelbirne. Ord: 1. C. ganzschmelzige. ~~Mürbschmelzige~~

N:o 465. Steffens Genessee=birne. **+ 7br–8br 14 tage – 3. 24.

Synon. Stephens Genessee, auch Guernsey. (Nordamerikanische)

D: I, 2. 2.
J: VI, 1, 2
lanzettförmiges Blatt



Gestalt: Gute Früchte 2½" breit u. hoch, von Form u. Größe einer guten Beurré blanc, den Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu um den sie sich zurundet u. wenig abstumpft nach dem Stiele macht sie stärkere ab u. ist mehr wenig oder mäßig abgestumpft. —

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, offen, sitzt flach, manchmal in engen Einsenkung, die eben ist, doch umgeben öfters flache Beulen den Kelch ~~darauf~~ auch am Bauche verhältnißmäßig flach hervortretenden. —

Stiel: holzig, stark, 1" lang, oft auch kürzer, wenig gekrümmt, nach hinnen sie meist etwas verdickt u. oft knospig, sitzt in mäßig tiefer Höhlung, mit einigen sich verschiebenden Beulen Längsrinnen u. durch einen stärkeren Wulst oft etwas zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, gelblich-grün, die Sonnenseite ist mit einer bräunlichen

in gelber Reife freundlich werdenden Röthe meist nur leicht oder wie flechtenartig überlaufen; die Spuren von Streifen zeigt, bei den meisten Früchten jedoch unbedeutend ist oder fehlt. Feine, häufig grün umringelte Punkte sind zahlreich u. erscheinen in der Röthe als feine u. weiße graue Tüpfchen. Rostanflüge u. Rostflecken sind mäßig häufig, jedoch bildet der Rost an einzelnen Früchten stellenweise Überzüge, u. finden sich, eben wie bei Beurré blanc, in nassen Jahren manche schwarze Regenflecken. — Der Geruch ist angenehm. —

Fleisch: gelblichweiß, fein schmelzend, von etwas weinartig gezuckertem, gewürztem Geschmacke, der dem der Beurré blanc ähnlich ist. —

Kernhaus: hat nur kurze, hohle Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene Kerne. —

Reife u. Nutzung: zeitigt in warmen Jahren gegen Ende 7ber, in kalten erst Mitte 8ber, ist auf den Pflückungszeit nicht so eigen, als Beurré blanc u. werden selbst zu früh gebrochene Früchte noch schmelzend. — ist eine sehr werthvolle Tafelbirne. —

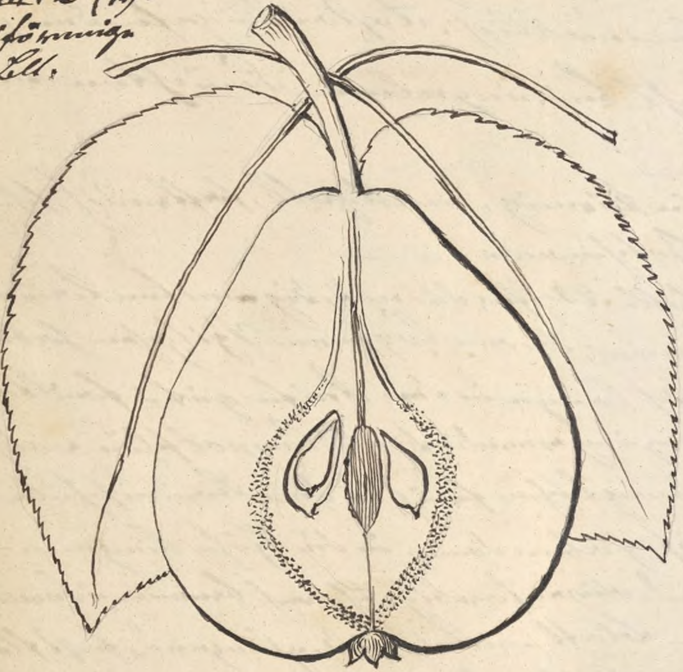
Baum: wächst gut u. ist gesund, macht eine schön pyramidale Krone u. setzt an die Zweige viel kurzes u. etwas längeres Fruchtholz an. — Sommertriebe sind etwas fein, wenig gekniet, kurzgliedrig, nach oben abnehmend, lederngelb, sehr wenig punktirt. Blatt flach eirundförmig mit der Spitze abwärts gebogen, klein glänzend, lanzettlich, fein gezahnt. Afterblätter kurz, pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, fein gezahnt. Augen kurz, stumpfspitz, nur etwas abstehend, auf mäßig vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern. —

K. I. (III) Längliche Sommer=Dechantsbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No 466. Die **Heathcot** **+ 7br 8br 2–3 Wochen

Syn: Gore's Heathcot. (: Herzog Heathcot :) 1824.

D: I, 3. 2.
J: III. 2. (1).
eiförmige Lt.



Gestalt: unregelmäßig, die kleineren Früchte zur Eiform neigend, die größeren mehr einer Beurré blanc ähnlich, jedoch oft etwas beulig gedrückt, so daß die [illegible] ver= [illegible] werden. Gute Früchte 2¼" breit u. 2½ bis 2¾" hoch, in besserem Boden auch bis aus werden sie größer. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald ziemlich eiförmig wölbt, so daß sie nicht aufstehen kann, bald auch etwas ab= gestumpft, so daß sie stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbie= gungen, u. endet, oben mehr zugerundet als abgestumpfte Spitze. ——

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den brei= ten, etwas, etwas sternförmig zusammengebogenen Ausschnitten aufrecht in die Höhe, u. sitzt bald fast garnicht vertieft, bald in einer mäßigen Sen= kung, aus der bei stärkeren Früchten unregelmäßige breite Erhabenheiten [illegible]

http://rcin.org.pl

aufspringen, die bald die Hälfte etwas ungleich, bald Theile der Frucht beulig machen
6 Stiel: holzig, 1" lang, fast gerade, sitzt gar nicht vertieft, wie eingesteckt, bald in einer
trichterförmigen Höhle. ——

Schale: nicht stark, wenig glänzend, matt hellgrasgrün, in der Reife grünlich-
gelb u. fast gelb. Röthe findet sich höchstens ein Anflug bräunlicher Röthe; Punk-
te sind ziemlich häufig, doch fein u. wenig bemerklich; Rostanflüge finden sich
meistens ziemlich zahlreich u. bilden auch wohl bei einzelnen Früchten netz-
förmige Figuren. — Geruch fehlt. ——

Fleisch: sehr fein, um Kernhaus kaum etwas fein körnig, mattgelb, saftreich, schmel-
zend, von gewürztem, etwas weinartig süßem Geschmacke. ——

Kernhaus: meistens geschlossen, hat kurze, stark hohle Achse, die mäßig weiten Kammern
enthalten vollkommene, braune, langgespitzte Kerne, die am Boden einen Zipfelchen haben.—

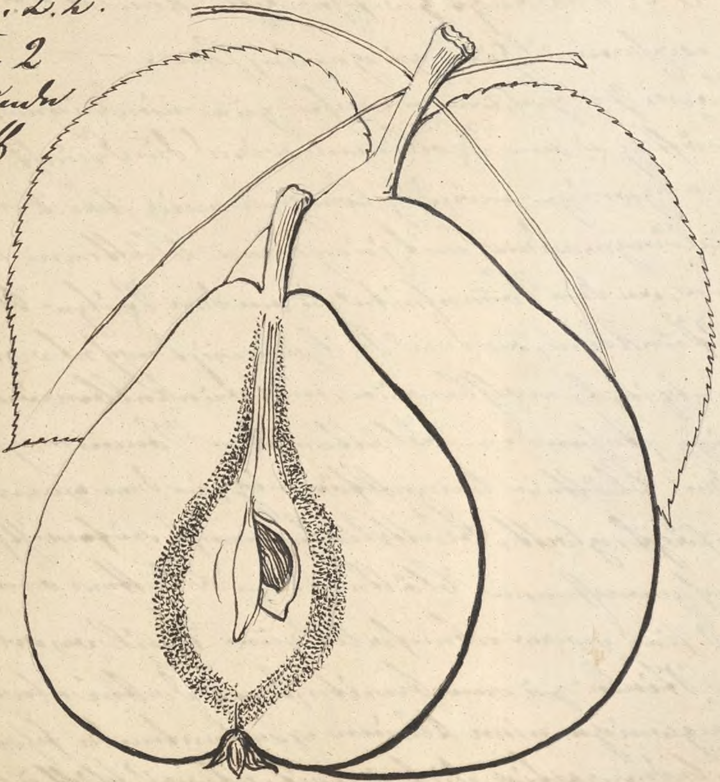
Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8br u. hält sich ziemlich lange in der Reife gut u. fault nicht
leicht. Eine treffliche Tafelfrucht die alle Anpflanzung verdient; als Compot schön weiß.—

Baum: wächst gemäßigt, aber schön aufrecht u. trägt schon früh in der Baumschule; er
setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an, biegt sich aber dann in die Höhe hinauf.—
Sommertriebe ziemlich stark, nach oben wenig abnehmend, olivenfarbig, schwach braun überlaufen
fein u. meistens nicht in die Augen fallend punktirt. — Blatt mittelgroß, glänzend, fast flach
u. nur flachrinnig, eiförmig, oft ei-oval, fein gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen
meistens. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, sehr fein u. flach gezahnt; An älteren Bäumen
werden die Blätter schmaler u. mehr oval, wie das kleinere Blatt oben u. die Zahnung wird
deutlicher. Augen bauchig konisch, nur etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, ziemlich vorste-
henden, fast ungerippten Trägern. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. ac Zartfleischige.

No. 467. Laura de Glymes ** 7br 8br v. van Mons erzogen / 1847. I

D: I. 2.2.
J: II, 2
mindere
Blüth



Gestalt: zeigt bei Breite 3" bei einer 3 3/4" hoh einen sehr regelmäßigen Verhältnissen, oval kreiselförmig, nach dem Stiele zu dünner werdend. —

Kelch: grossblättrig, schwarzbraun, aufliegend u. auch aufrechtstehend, offen in seichter enger u. auch weiter Senkung, zuweilen von einigen schwachen Erhabenheiten umgeben. —

Stiel: ziemlich stark, holzig, bisweilen fleischig rothbraun, steht meist wenig vertieft oben auf, doch ist er häufig seitwärts gedrückt durch einen mehr oder weniger starken Höcker.

Schale: hellgrün, später citronengelb, jedoch fast ringsherum mehr u. weniger stark glatt u. auch rauh braungelb berostet, am stärksten an der Sonnenseite u. sonnenwärts leicht orangefarben geröthet. —

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, halb butterhaft, saftreich, von angenehmem, gewürzhaftem Zu-
ckergeschmack, der vortrefflich schmeckt. ——
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, geschlossen, Kammern klein, mit oft unvollk. Kernen.
Reife u. Nutzung: reift von Mitte 7bre bis Mitte 8bre, verlangt zeitiges Abpflücken u. etwas
früheren Abnehmen um sie länger u. in ihrer vollen Güte zu genießen. ——
Baum: von mittlerer Wüchsigkeit, sehr fruchtbar; zu Hochstamm u. mehr zur niedrigen Form
mehr geeignet; als Hochstamm wächst er zu wenig kräftig u. an Spalieren wird die Frucht weni-
ger schmackhaft, als auf freiem Stande. — Sommerzweige mäßig lang, wenig stark, in der
Mitte etwas stufig (: durch die zu Fruchtspießen sich verlängernden, mit jungen Blättern besetz-
ten Augen :) von Leimbergrau- oder gemischtbraun [?], an der Sonnenseite, u. an der Spitze blutro-
tig gewölbt [?], mit undeutlichen feinen gelblichen Punkten, an der Spitze meist unbehaart [?] wol-
lig. — Blüthenknospen klein, länglich oval zugespitzt, rothbraun, mit dunkelbraun und
Weißgrau schattiert, oft zu 3–12 an demselben Zweige stehend. — Blätter der Sommerzweige
oval, die an den Augen derselben oft nachwachsenden Blätter lanzettförmig, in der vorderen
Hälfte am breitesten, fein, sehr eben [?] scharf gesägt, glatt, Blattstiele meist aufrechtstehend
u. stark gewölbt, besonders die längeren der nachgewachsenen Blätter. — Blätter am Grun-
de der Sommerzweige u. die des mehrjährigen Holzes sind zwar ebenfalls zum Theil oval, meist
aber sind sie eirund (: in der Hälfte nach dem Stiele zu am breitesten :) dabei etwas herz-
förmig, mit kurzer Spitze, während die der Sommerzweige einen kleinen gewundenen [?] scharfe
Spitze haben, sie sind auch größer, gröber gesägt, lederartig dick u. steif, etwas schiff- u. schüssel-
förmig, mit den selten gewölbten [?] Blattstielen einen rechten Winkel bildend, dunkel u. glänzend
mit wenig sichtbaren Adern. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

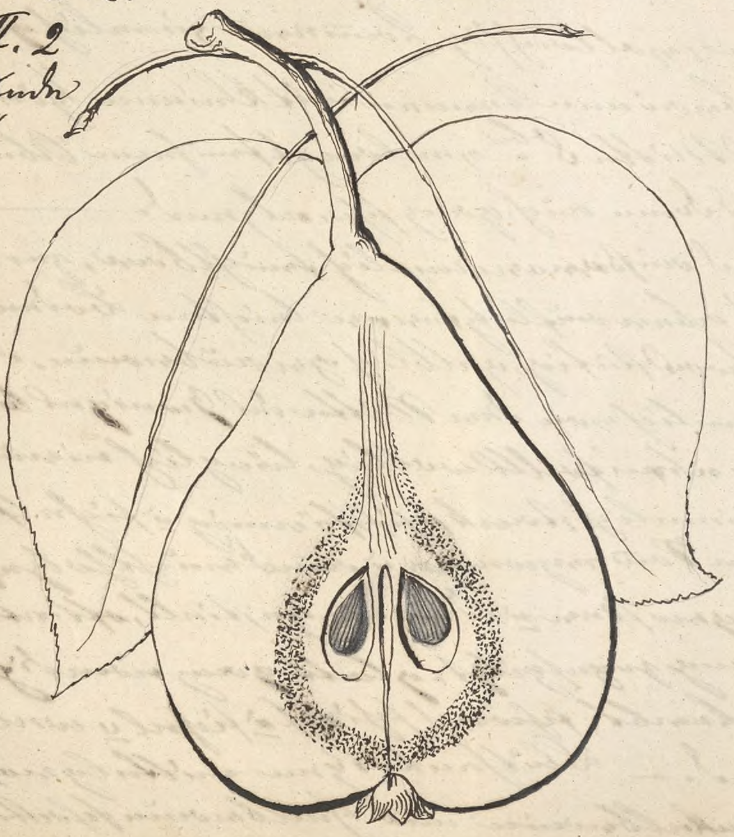
No 468. Rennes' Butterbirne. *† Anfang 8br.

Beurré Rennes.

D: I. 2. 2.

J: II. 2

abstehende Blatt



Gestalt: mittelgroß, kreiselförmig birnförmig, 2½" breit, gut 3" hoch, endigt sich öfters bei dem Stiele zu wenig oder keine Einbiegung u. stumpft sich an derselben stärker ab, bleibt auch manchmal am vollkommenen Bauch kleiner. —

Kelch: kurz u. hartblättrig, außergewöhnlich immer verschlossen, offen in flachen, engen oder auch weiteren mit Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, meistens 1" lang u. gekrümmt, gelbbraun, steht oben auf in Fleischringen, bedeckt zur Hälfte in einer Fleischfalte über den es sich hinaufdrückt. —

Schale: blaßgrün, später gelb, ziemlich ringsum rostartig gelbbraun berostet, an der S.S. mehr oder weniger stark, dazwischen etwas trüb geröthet u. in dem Rost sehr weißgrau punktirt. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend u. rauschend, ziemlich süß mit einem säuerlichem u. schwachem Parfüm. —

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, vollachsig. Kammern ziemlich groß mit oft unvollkommenen ziemlich großen braunen Kernen mit kleinem Höcker.

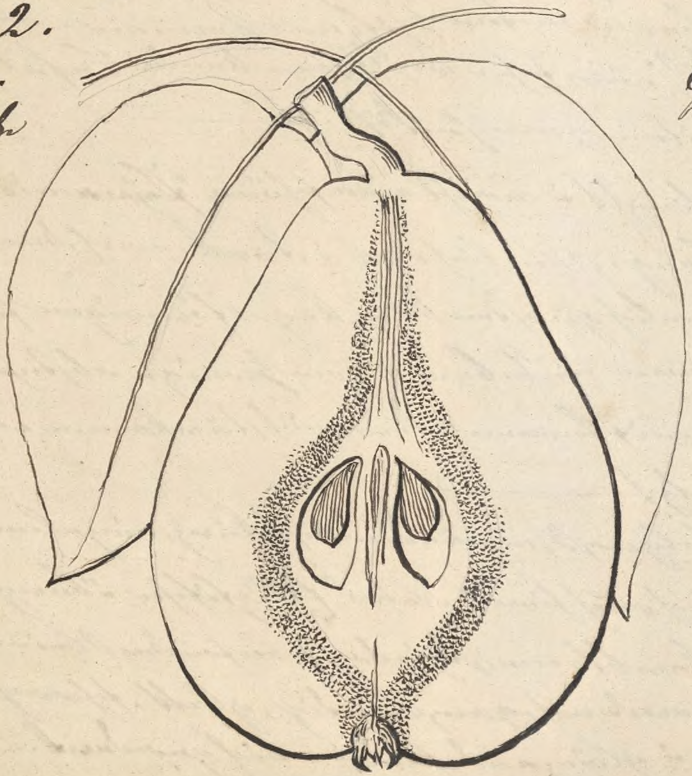
Reife u. Nutzung: reift von Anfang bis Mitte 8^ber^ gewöhnlich frühem Abnehmen von 8 Tagen ohne Zeitigungsflecken, — wird dann auch ganz schmelzend. —

Baum: wächst lebhaft, pyramidal u. wird außerordentlich fruchtbar, gedeiht hochstämmig u. auch auf dem Quitte, namentlich aber auf lockerem leichtem Boden. — Sommerzweige lang, ziemlich stark, etwas stufig, gelblich graubraun, oben röthlichbraun, fein gelblich punktirt, ziemlich von der Mitte des Zweiges bis zur Spitze wollig. Blätter an denselben oben festwollig, länglich eirund, gewöhnlich gezahnt, oft auch gekerbt, ziemlich stark schiffförmig u. sichelförmig. Die unteren Blätter Blätter am Sommerzweige u. auch Fruchtholz haben dergleichen Form, sind aber breiter u. größer u. länger gestielt, oft etwas herzförmig, kurz zugespitzt auch sehr lang zugespitzt, glatt ganz randig oder nur sehr fein u. gewöhnlich gesägt u. gekerbt, schwach schifft u. sichel u. wellenförmig, hellgrün nicht stark glänzend. — Blüthenknospen mittelgroß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, glatt, dunkelbraun mit hellbraun schattirt.

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No. 469. Helene Gregoire ** 8ber — Erzogen v. Gregoire aus dem Samen der Pastorale No. ?? trug den jungen Baum zum 1ten mal 1852.

D. I, 3. 2.
J. II. 2.
sinrunde
Bll.



Gestalt: eirund, ziemlich groß 2⅓" breit, 3" hoch, nach dem Stiele zu mit einem Zug vom Birnförmigen u. kegelförmigen ziemlich stark abgestumpften Spitze. —

Kelch: klein u. spitzblättrig, gelbgrün, dann braungelb, halb offen, in fester flacher Einsenkung mit unmerklichen Beulen umgeben die auch als flache Beulen, wenngleich oft undeutlich, über den Bauch noch fortziehen. —

Stiel: dick u. stark, ½" lang, gelbbraun, wie fleischig, doch holzig, steht in einer kleinen Vertiefung oder obenauf wie eingedrückt doch durch einen sich erhebenden Höcker seitwärts —

Schale: glatt u. glänzend, hellgrün später citronengelb, mit zahlreichen bräunlichen Punkten, die sich an der Sonnenseite mehr häufen u. mit einigen schwachen röthlichen Strichen untermischt sind, außerdem etwas gelbbraunen Rost um Stiel u. Kelch. —

Fleisch: bittermandelartig duftend, weiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, von gewürzreichem etwas weinigsüßem, sehr angenehmem Geschmack, dem erhaben u. delikat —

Kernhaus: ist nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern groß mit einzelnen, aber vollkommenen braunen, oben u. unten spitzen Kernen —

Reife u. Nutzung: meist um die Mitte 8^ber^, eine sehr wohlschmeckende Tafelfrucht des ersten Ranges die von allen Seiten gewünscht ist —

Baum: wächst lebhaft, trägt sein Holz aufrecht u. macht eine schöne Pyramide u. ist fruchtbar. — Sommerzweige mäßig lang, ziemlich dick u. stark, nach der Spitze hin verdickt, auch etwas stufig (: weil die ziemlich großen kurz kegelförmigen sanft zugespitzten Augen sich auf ihren Augenträgern erheben u. vom Zweige abstehen :) dunkelgelbbraun, stellenweise graubraun, mit feinen aber auch stärkeren weißlichen Punkten u. hie u. da mit Wärzchen besetzt. —

Blätter am mehrjährigen Holze, sind mittelgroß, rund, meist kurz, einzeln auch länger zugespitzt, oft etwas herzförmig, doch auch hie u. da ins Elliptische übergehend, zum Theil nach vorne u. fein gesägt=gekerbt, meist jedoch (: besonders beim starken Triebe, wo sie größer u. mehr länglich werden :) ganzrandig, glatt, schwach schiff=u. schalförmig, oder auch flach, dunkelgrün u. glänzend, fein u. weich geadert. — Blattstiele meist kurz. — Blüthenknospen mittelgroß, oval, zugespitzt, schwarzbraun stark grauweiß geschuppt. —

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 2.a. Mürbfleischige.

No 470. Van Marum's Flaschenbirne. *8ber

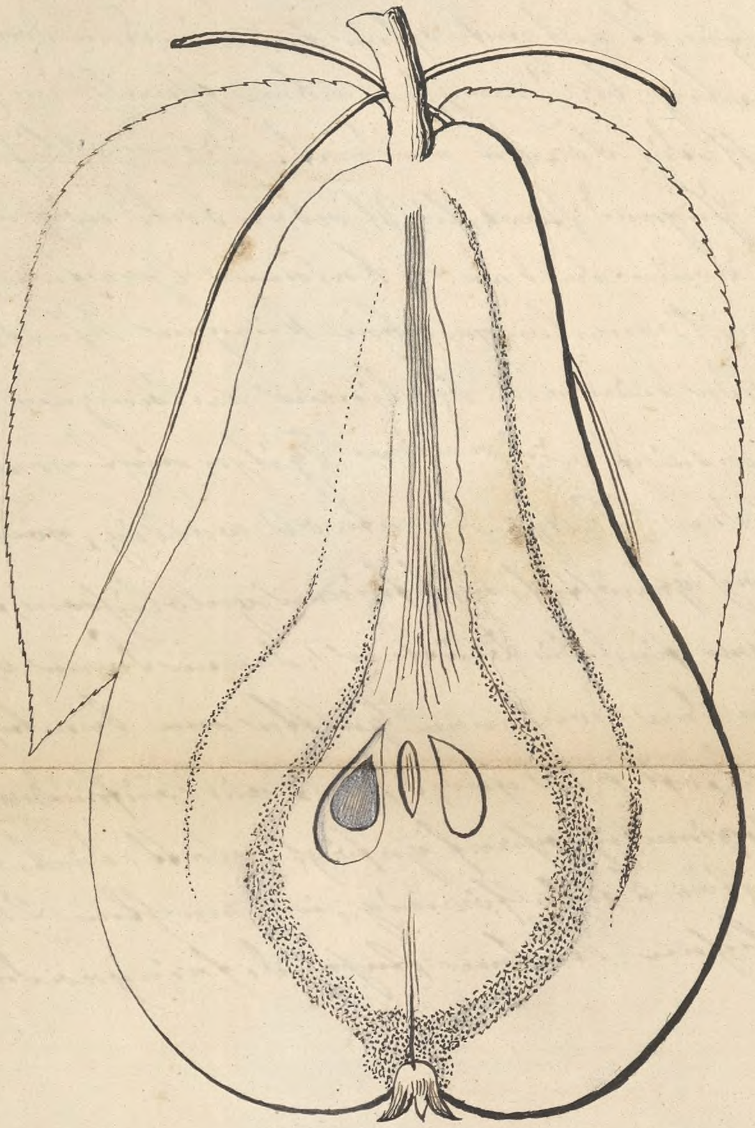
D: II, 3. 2.

J: III. 2

eiförmige

Lll.

Poire van Marum, Syn: Triomphe de Hasselt u Calebasse monstreuse de Nord, Calebasse impérial. (: von v. Mons 1823 erzogen :)



Gestalt: wie der Abriß zeigt, 3½" breit, bei 5" hoch, doch wird sie in ihrem Vaterlande um 1/3 breiter u höher. ——

Kelch: klein, kurz= oder langblättrig, oft fehlerhaft, in kleiner flacher, ungel. mäßiger oder mit Beulen besetzter Senkung. ——

Stiel: meist kurz u dick, oft fleischig u gekrümmt, graubraun, in flacher, enger, oft beuliger Vertiefung. ——

Schale: grün, später grüngelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, fast ringsum glatt bräunlich berostet, so daß die Birne graulichbraun u wie eine große Tongardes Flaschenbirne aussieht. ——

Fleisch: mattweiß, stellenweise gelblich, fein, kaum etwas körnig, doch mit einigen Fäden durchzogen, saftreich, schwach gewürzt süß, etwas matt weil

Zucker u. Gewürz in zu geringer Menge vorhanden sind. ——
Kernhaus: hat sehr kleine Kämmerchen im Kernhause, Achse voll, Fächer gewölbt regelmäßig, mit hellbraunen Kernen, die eirund, kurzgespitzt, aber ziemlich abgeplattet u. plattgedrückt sind. ——

Reife u. Nutzung: reift im Oktober, bald früher, bald später u. will den richtigen Zeitigungspunkt gut getroffen sein, indem das Fleisch vorher geschmacklos u. widerwärtig, bald nachher aber schnell im Erweichen begriffen ist, ohne daß die Frucht die Farbe ändert. Unmerklich ändert. ——

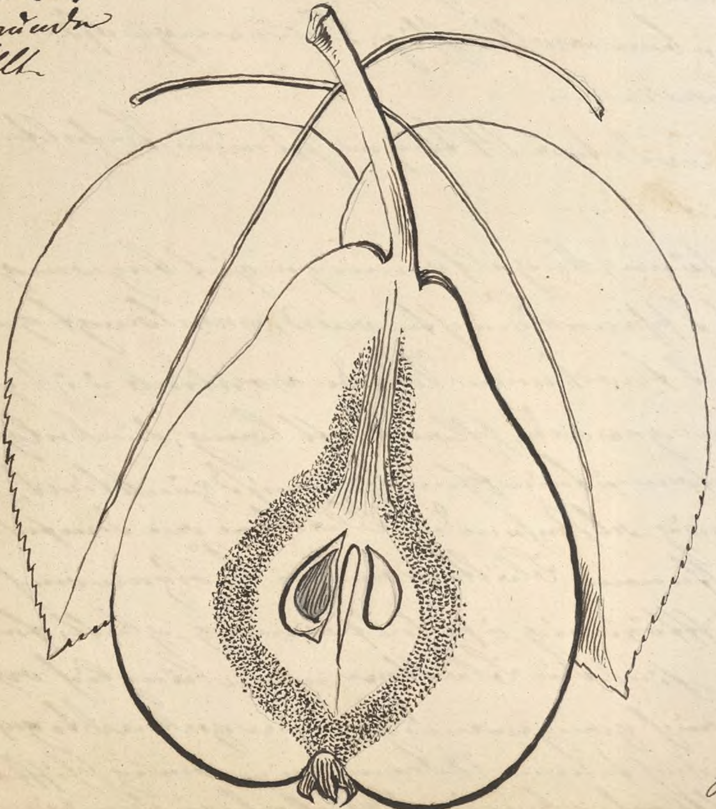
Baum: wächst in der Jugend stark, läßt aber bald nach, u. ist ziemlich fruchtbar. Valtet bezeichnet den Baum daß er in keinem Garten fehlen dürfe, sei fruchtbar ohne Piement, verlange aber kurzen Schnitt. —— Die Frucht soll ihre vollendete Größe nur am Spaliere erlangen. — Sommerzweige lang u. stark, doch wenig gekniet, auch an der Spitze nicht verdickt, stellenweise jedoch, besonders nach der Spitze hin etwas wollig, von Farbe gelblichgrün-braun, nach oben schwach geröthet, mit feinen gelblichweißen Punkten. ——

An den Sommerzweigen sind die Blätter (: deren Form die Zeichnung nicht richtig gibt :) elliptisch, oft in der vorderen Hälfte am breitesten, an älterem Holze sind sie mehr oval, oft sehr groß, mit auslaufender Spitze, ungleichmäßig fein oder auch gröber, ziemlich scharf gesägt, glatt, dunkelgrün u. glänzend, schwach schiff-, doch ziemlich stark schüsselförmig, im rechten Winkel zu den starken Trieben, auf gewöhnlichen Stielen stehend, feingeadert. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Ganzfleischige.

No 471. Van Mons St. Germain. *8ber Herzog van Mons / Van Mons Herrenbirne.

D: I. 2. (3) 2
J: III. 2.
ründende
Lllt



Gestalt: meist veränderlich, bauchig, nach dem Stiele zu stumpfkonisch 2½" breit 2⅔" hoch, oft kreiselförmig, nach dem Stiele zu stumpfspitz kegelförmig, öfter noch mehr länglich nach dem Stiele zu, als hin auf dem Bauche, oft auch ziemlich ründend ohne Einbiegung nach dem Stiele —

Kelch: groß u dick-hartschalblättrig, hornartig, oft schlammfarb, öfter braun, und steht in mäßig tiefer oder auch flacher Einsenkung, öfters mit Beulen umgeben, die auch am Bauche meist noch als flache Rippen bemerklich sind. —

Stiel: stark u lang, steif, grünbraun, nach der Birne zu gelblich, steht obenauf wie eingedrückt, meist neben Höckern. —

Schale: hellgrün, später hellgrünlich-gelb, fast weißgelb, zuweilen mit geringer undeutl-

gen Röthe an der Sonnenseite, mit sehr feinen undeutlichen Fleckchen u. etwas Rost, doch besonders um den Kelch u. Stiel. —

Fleisch: gelblich oder grünlichweiß, halbfein, schmelzend oder halbschmelzend, saftreich, leicht=gewürzt süß ohne Säure, zwar noch angenehm, doch ohne Vorzüge u. namentlich im Geschmack der St. Germain weit nachstehend. —

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, vollachsig, Samen groß mit großen braunen Kernen mit schwarzem Höcker. —

Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende 8ber, dauert etwa 14 Tage. Ist eine Tafelfrucht des 2t Ranges, die alle Beachtung verdient. —

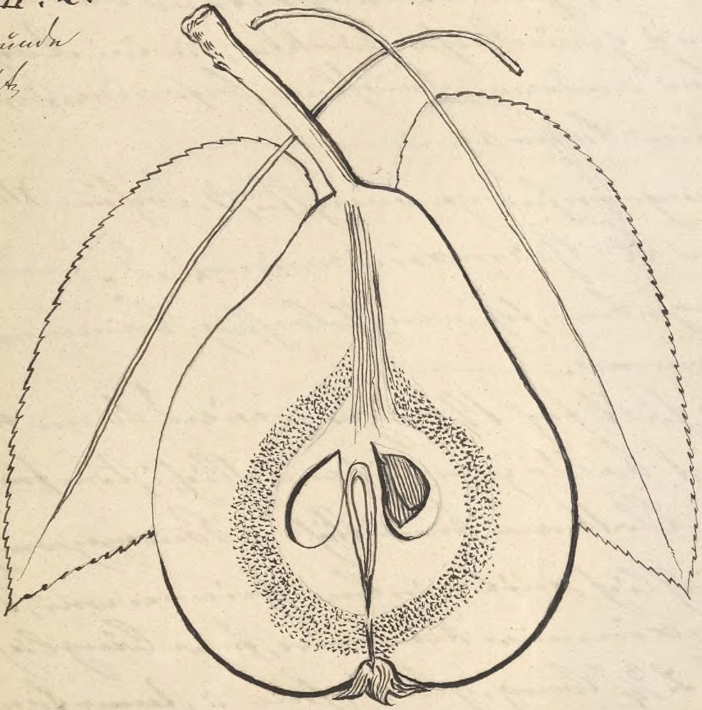
Baum: wird nur mittelgroß, bildet eine schöne, kugelförmige gut bezweigte Krone, ist gesund, trägt früh u. reich u. bildet schöne Früchte aus, verlangt guten Boden u. warmen Lage, nimmt aber auch mit trockenem Boden vorlieb u. ist zur Pyramidenform geeignet. — Sommerzweige gerade, schlank, oft lang, dunkelgrün braun, stellenweise mit Grau gemengt, sparsam u. fein schmutzigweiß punktirt, nach oben hin etwas wollig. Augen klein, wenig abstehend. — Blätter an denselben rundlich oval, oft etwas elliptisch, die vollgewachsenen Blätter an den Trieben auch lanzettförmig, die größeren ziemlich stark schiffförmig u. sichelförmig, glatt, fein oder auch scharf gesägt. — Am Fruchtholze sind die Blätter mehr länglich oval, nur an der Spitze noch deutlich gesägt, vielfach auch ganzrandig u. nur gekerbt=gesägt, dunkelgrün u. glänzend, mit zwar sichtbarem, doch feinem Adern, nur wenig schiffförmig u. etwas wellenförmig gebogen, ziemlich flach; oben im Winkel zu den ziemlich langen u. starken, doch biegsamen Blattstielen stehend. —

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. I. a. (b) Ganzfleischige.

No. 472. Merlets St: Germain. Merlets Germainsbirne

St: Germaine de Merlet *8bre

D: I. 2. 2.
J: II. 2.
rinnende Blätt.



Gestalt: eirund, am Kelche flach, doch so abgerundet, daß die Frucht nicht wohl aufstehen kann; dem Stiele zu kurzbirnförmig abgestumpft. 2 – 2¼" breit, 2¾ – 3" lang, lang eiförmig, mittelbauchig, nach Kelch u. Stiel fast gleichmäßig, etwas breit abgestumpft sich zuwölbend; doch nach dem Stiele zu mehr abnehmend. —

Kelch: stark u. langgespitzt, zuweilen auch kurzblättrig hornartig, offen, sternförmig obenaufsitzend in geräumiger Einsenkung, umgeben mit flachen Beulen, die am Bauche oft kaum noch bemerklich sind, sondern die Abrundung ist meist ziemlich gleich. —

Stiel: ziemlich stark u. lang, braungelb, holzig, steht obenauf, mit Beulchen umgeben, u. wird von einem Höcker seitwärts gedrückt. —

http://rcin.org.pl

Schale: grün, später hellgrün, zuletzt fast gänzlich gelb, doch überzieht das Gelb ein stellenweise ziemlich zusammenhängender glatter hellbräunlicher Rost gelb = u. die Sonnenseite ist matt orangefarben geröthet u. darin grüngelb punktirt. oft ist die Röthe undeutig, oft ausbreitend; oft auch scheint sie nur bemerkbar an der Sonnenseite, gestreifte, doch undeutliche graue u. grünliche Punkte, die im Roth grau, weißumkreist erscheinen — wie dies bei anderen Früchten, besonders vor der eingetretenen Reife schon der Fall sein kann. ——

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, von angenehm gewürztsüß, doch im Mindesten nicht an den köstlichen Geschmack der St. Germain erinnernd. ——

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwachhohlachsig. Kammern groß, mit etwas länglichen, braunen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: reift zu Anfang des 8ber, hält sich 14 Tage u. wird dann teig.

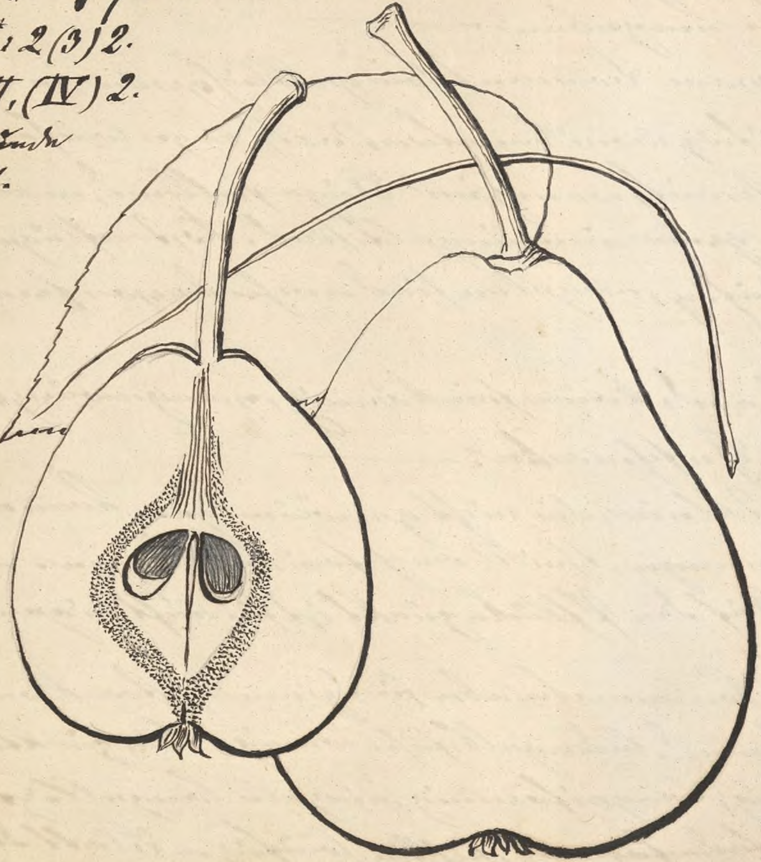
Baum: geht pyramidal in die Luft u. trägt bald u. ziemlich reichlich, ist an seinen dunkelen, glänzenden, seitwärts gebogenen Blättern kenntlich. — Sommerzweige gewöhnlich gelbbraun, nach oben etwas röthlich, mit vielen feinen weißlichen Punkten, sind ähnlich denen der St. Germain, nur kleiner, sehr länglich u. mit auslaufender Spitze, 1" breit, 2¾" lang, glatt, fein u. stumpfgesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, scharfzugespitzt, gelbbraun. ——

K. IV. (III) A. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: I. b. Ganzfleischige.

No 473. Madame Adelaide de Reves ** 8bre u. ein paar Wochen.

(van Mons:) trug 1854 zu 1t mahl

D: I: 2(3) 2.
J: II. (IV) 2.
rundende Lbt.



Gestalt: größere Früchte kreiselförmig, kleinere neigen etwas mehr zur Eiform der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich in den kreiselförmigen Exemplaren flachrund wölbt, in andern Früchten etwas mehr zugerundet, jedoch so weit abstumpft, daß sie aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne merkliche Einbiegungen, u. kleidet den Exemplaren selbst mit kraftmehr braune Linien ab. u. ist wenig oder gar nicht abgestumpft. ——

Kelch: offen, hornartig mit den dünnen Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, und steht auf u. sitzt in flacher Senkung, mit einigen flachen Beulen umgeben die sich nur sehr flach über die Frucht hinziehen, deren Bauch meistens schön gerundet ist. ——

Stiel: holzig, 1¼ bis 1½" lang, meistens [illegible], sonst gekrümmt, nur wenig auf die Seite gebogen, sitzt in breiter Vertiefung, oder bei kleineren Früchten wie ein-gesteckt, mit einigen feinen Beulen umgeben —

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, vom Baume schon gelblichgrün, in der Reife schön citronengelb. Sonnenseite zuweilen etwas roth angelaufen, meist ohne Röthe. Punkte sehr fein zerstreut, wenig ins Auge fallend, manche machen sich dadurch bemerklich, daß sie grün umringelt sind. Rostanflüge u. Figuren sind am meisten um den Kelch herum häufig, einzelne sind mehr oder weniger fein — Geruch schwach. —

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, schmelzend, kaum steinkörnig, von gewürzrei-chem, etwas weinartig süßem, edlem Geschmacke. —

Kernhaus: hat eine kleine hohle Achse, ist klein, die nicht geräumigen Kammern enthalten schwarze lang- u. spitzeiförmige, theils auch taube Kerne —

Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende 8br. Auf den Pflückpunkt ist sie nicht eigen, dient wohl nur als edle Tafelfrucht. —

Baum: wächst kräftig u. ist sehr fruchtbar. Sommertriebe sind ziemlich stark, wenig gekniet, steif, nach oben nicht viel abnehmend, lebergelb, sehr wenig u. fein punktirt. Blatt ziemlich groß, glänzend, flachrinnig, langeiförmig, einzelne langelliptisch breit, doch scharf gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen häufig. — Blatt der Fruchtaugen fast langelliptisch, meist am Stiele ziemlich eiförmig zugespitzt, [illegible] gezahnt — Augen mäßig groß, etwas breitgedrückt, fast anliegend, sitzen auf flachen, schwachen u. gar nicht gerippten Trägern. —

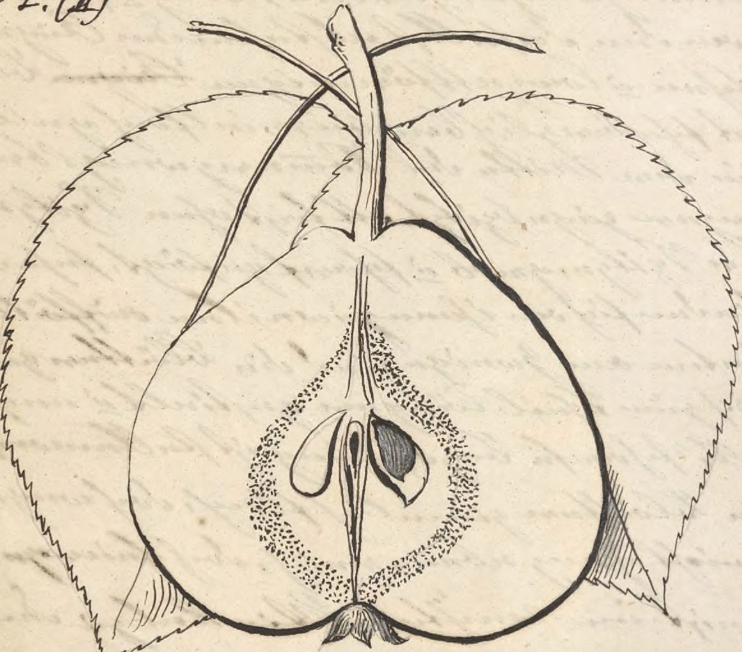
XX. Rundliche Herbst=Wirthschaftsbirnen. Ord. 2a. Ganzschattigen; Hoch=

N: 474. Rummelter Birne. ††. 8ber

Später=Most=Gelber Rummelter.

D: III. 1. 2.

J: I. (II)



Gestalt: zeigt der Abriß, mittelgroß glatt, 2½" breit, 1½" hoch, meist mittelbauchig, nach beiden Enden gleich abgerundet doch öfters am Stielende eingebogen u. hierdurch bemerklich stumpfspitz. —

Kelch: sehr groß, breitblättrig offen in meist ungleichmäßigen, flachen u. weiten Senkung, bisweilen mit schwachen Beulen umgeben, die jedoch nicht fortlaufen, so daß die Abrundung doch gleichförmig u. schön ist. —

Stiel: etwas dünn 1-1½" lang, braun=gekrümmt, steht obenauf in flachen, weiten Höhle, deren Rand oft durch einen Höcker auf der einen Seite höher ist. —

Schale: gelbgrün, später schön orangegelb mit ringsum ungleich vertheilten braunen Punkten, die nur hier u. da durch schwache Rostanflüge, am häufigsten nach dem Stiele zu, unterbrochen sind. —

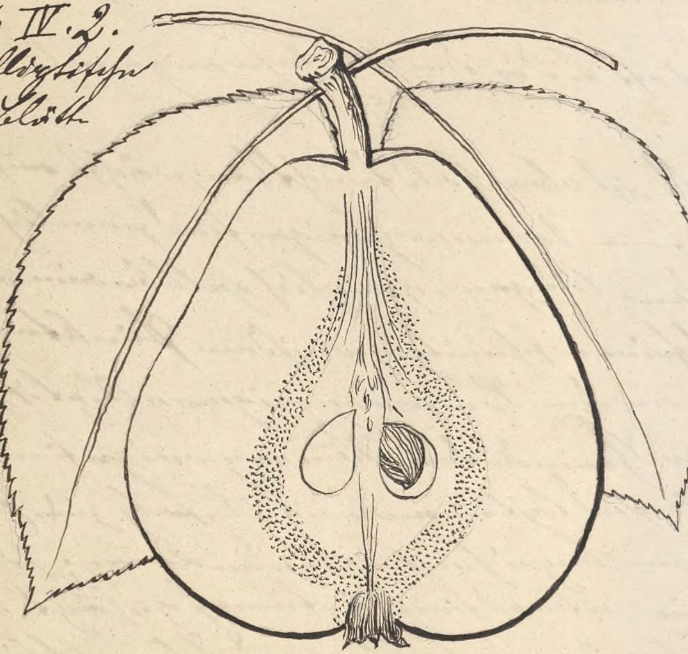
Fleisch: weiß, fast rübenartig, sehr grobkörnig u. vor der Reife ungenießbar

himbeersüß. Bei dem Reifen wird derselbe weich u. nimmt weinigen Geschmack an.
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohl, achsig; Kammern
nicht groß, mit vollkommenen braunen Kernen mit Höckern u. Ansatz. —
Reife u. Nutzung: reift Ende 7ber u. Anfang 8ber u. dauert bis in den 9ber. Wachsthum.
Baum: wächst in der Jugend schnell, wird groß, sehr alt u. sehr fruchtbar ~~u.~~
nimmt auch mit jedem Boden vorlieb. — Sommerzweige, gerade, lang u. stark,
doch in der Mitte schön u. da etwas stufig u. an den daselbst abstehenden Augen
mit aufgewachsenen ~~elliptischen~~ elliptischen u. lanzettförmigen ~~Augen~~ Blät-
tern besetzt, von Farbe dunkel~~grün~~ fast schwärzlichbraun, hie u. da gelb-
weiß oder weißgelb punktirt. — Blätter in der Mitte des Sommerzweigs breit
eirund, ziemlich rundlich, länger oder kürzer zugespitzt, oft fast ohne Spitze
oft aber auch mit ziemlich langer u. scharfer Spitze, grob u. scharf gesägt, sehr
dunkelgrün u. glänzend, kurzgestielt; es finden sich an ihnen zuweilen auffällig
große lanzettförmige Afterblätter. — Unten am Zweige sind die Blätter grö-
ßer (: einzelne sehr groß 2½" breit. 3½" lang :) zum Theil länger gestielt u. mehr
länglich eirund; die in den Augen gleichfalls scharfe Bezahnung ist stellenweise
undeutlich u. unterbrochen. — Sonst sind die Blätter ziemlich flach, doch zeigen
einige wellenförmige Biegungen nicht ganz eben, weich, doch feinge-
ädert, dick und lederartig, u. stehen meist im rechten Winkel zu dem
kürzeren oder längeren Stiele. —

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. ganzschmelzige.

N: 475. Loire's Gewürzbirne. ** Mitte 8br. (van Mons.)
Loire de Mons.

D: I, 2, 3.
J: IV. 2.
elliptische Blätter



Gestalt: der Weißen Herbstbutterbirne ganz ähnlich. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt u. gut aufsteht, nach dem Stiele endigt sie ohne Einbiegung mit gewölbter, kurz abgestumpfter Spitze. Gewöhnliche Größe 2½" breit u. eben so viel hoch. —

Kelch: hartschalig, geschlossen oder etwas offen, in schöner, ziemlich weiter schüsselförmiger Vertiefung ohne bemerkbare Erhabenheiten um dieselbe oder über den Bauch hin. —

Stiel: ziemlich stark, holzig, gelbbraun, in einer kleinen mit Beulen besetzten nicht zu engen Höhle. —

Schale: glatt, grünlichgelb in der Reife citronengelb mit grünlichen Wellen, mit feinen braunen Punkten, an der Sonnenseite selten orangefarben etwas gerötet, hie u. da mit Rostanflügen u. um Kelch u. Stiel auch mehr zusammenhängend zimtbraun berostet, auch bisweilen kleinen u. größeren schwärzlichen Rostflecken. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß oder weiß, fein, saftreich, butterhaft, angenehm gewürzt-weinigsüß, sehr wohlschmeckend mit einem wenig Muskatellergeschmack. —

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, etwas breit muschelförmig, mit vollkommenen dunkelbraunen mit einem Höcker versehenen spitz kleinen versehenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: zeitigt um Mitte 8ber u. hält sich oft bis in den 9ber, sehr angenehm für die Tafel, 3–4 Wochen haltbar. —

Baum: nicht starkwüchsig, belaubt sich etwas licht, ist aber bald fruchtbar, wächst aufrecht, doch bildet er gerne etwas wässeriges Holz. — Sommerzweige, sind ziemlich schlank u. stark, etwas stufig, doch mit wenig abstehenden Augen, graulich gelbbraun an der Sonnenseite braunroth oder graubraun, mit feinen schmutzigweißen Punkten, an den Spitzen kaum etwas wollig. — Blätter an den Sommerzweigen elliptisch, am Stiele stark verschmälert; — diejenigen am Grunde der Sommerzweige sind ebenfalls elliptisch, doch zum Theil auch oval u. einzeln fast immer mit Ansatz zur elliptischen, so daß letztere wohl als die Hauptform bezeichnet werden kann; sind ferner mittelgroß, glatt, ungleichmäßig fein, etwas seicht u. stumpf gesägt, in den Blatthälften oft ungleich, mäßig dunkelgrün, doch glänzend, schwachschifförmig, doch nur wenig schalförmig, meist flach. —

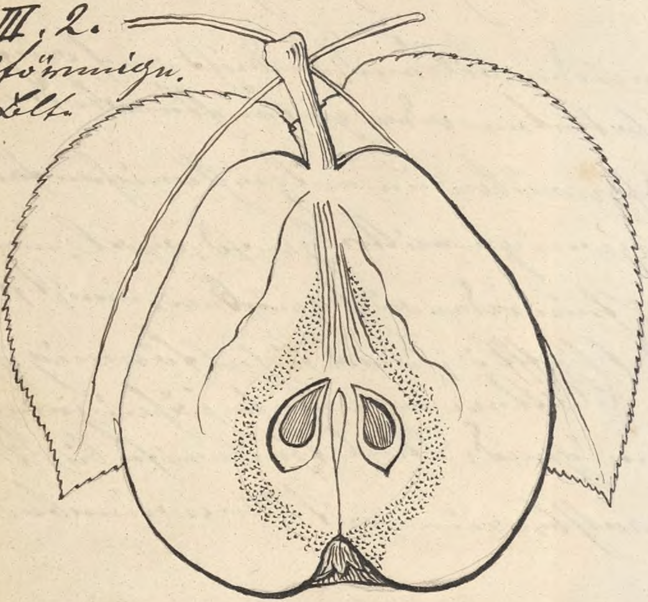
http://rcin.org.pl

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. a. Halbfleischige.

No 476. Defays's Dechantsbirne. ** Oktober

D: I, 2. 2. Doyenné Defays. Erzogen von Baron Defays. / 1839.

J: III, 2.
eiförmige.
Zlt.



Gestalt: mittelgroß, rundlich, fast einer Bonchrétien=förmig, um den Stiel beulig. – 2" 2'' breit u. fast eben so hoch. – 2 3/4" breit u. fast eben so hoch, wenn sie am Spaliere erwachsen. ———

Kelch: lang= u. spitzblättrig, sternförmig, oft zerstümmelt, offen, in enger meist beuliger Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, braungelb, sitzt auf der meist breit abgestumpften Spitze der Frucht wie eingedrückt u. schwach gewulstet umgeben. ———

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb an der Sonnenseite oft leicht geröthet u. an dieser angeregend grünlich marmorirt u. bräunlich punktirt; auch mit einzelnen Rostflecken, die um den Kelch zusammenhängender werden. ———

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, von erhaben gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack. – dem Hardenponts Winterbutterbirne im Geschmack ähnlich, wenn der Baum im leichten Boden steht. ———

http://rcin.org.pl

Fruchtholz: hat etwas feinen Dörnchen an Unterseite, gelbe oder etwas hohle Achsen, ziemlich grosse Knospen mit oft unvollkommenen kleinen, braunen Knospen. —

Reife u. Nutzung: reift im 8ber u. 9ber, darf am Baume nicht gelb werden u. verlangt Aufmerksamkeit auf dem Lager, denn über den richtigen Zeitpunkt hinaus wird sie teig u. fäulich. —

Baum: mittelwüchsig, fruchtbar, schöne Pyramiden bildend, gedeiht auch auf Quitte, verträgt aber keinen schweren beschatteten oder zu feuchten Boden. — Sommerzweige, ziemlich stark, gerade, röthlichgrünbraun mit zahlreichen feinen weisslichen Punkten. — Blätter am Sommerzweige mittelgross, oval, mitunter mit Ansatz zu Elliptisch, glatt, ungleichmässig fein oder auch gröber, meist stumpfer als auf der Zeichnung gesägt, etwas schief u. stark sichelförmig ziemlich dunkelgrün; Stiele ½ bis 1" lang. — Die Blätter am einjährigen Holze sind ebenso, doch oft breiter, zu Eirund neigend; Stiel theilweise bis 2" lang. Blüthenknospen gross, konisch, zugespitzt, rothbraun mit Maronenbraun und Grau schattirt. —

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen, Ord: 1. b, Kernhausführige

No 477. General Dutilleul – auf Zwerg **. 8ten 3 Woche 1845.

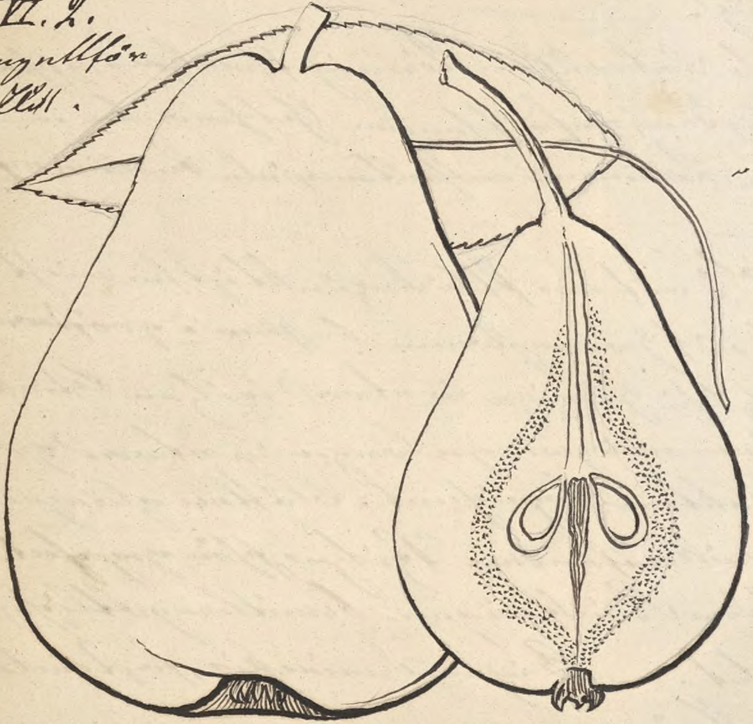
General Dutilleul. Syno: St. Germain Dutilleul. (Mons:)

D: I, 3. 2.

J: VI. 2.

Bergamottför

Diel.



Gestalt: allermeistens birnförmig u. sind nur wenige am Kopfe flachgerundet, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um diesen sich fast stumpf zuspitzt u. nicht stehen kann, nach dem Stiele macht sie starken Einbiegungen u. kegelförmige nicht abgestumpften, sondern fast in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, Ausschnitt meist zurückgeschlagen, die wenn sie vorhanden sind ein ungleichförmig gespaltenen bogen, diejenigen in die Höhe stehen, sitzt obenauf mit kleinen Beulen u. Falten umgeben u. auch über die Frucht hin kann man flache, einzelne etwas flachrippige Erhabenheiten finden.

Stiel: holzig, bis 1" lang, meist wenig gekrümmt aber häufig merklich auf die Seite gebogen, geht fast aus der Spitze heraus u. sitzt, wenn diese ein wenig abgestumpft, wie eingesteckt.

http://rcin.org.pl

Schale: fein rauh, wenig glänzend; Grundfarbe hellgraugrün, in der Reife grünlichgelb, bei zeitig gebrochenen gelb. Stark besonnte zeigen leicht aufgetragene, undeutlich gestreifte Röthe. Punkte fein, fallen bei den Rostanflügen nicht ins Auge. Anflüge u. Flecken von in der Reife zimmtfarbigem Roste sind bald häufig, bald weniger, gesellen sich, bilden auch um einzeln am Stiel u. Kelch etwas Ueberzug. ——

Fleisch: mattgelblich, fein, halbweich, ums Kernhaus etwas fein körnig, schmelzend, u. scharf zimmtartig gewürzten, etwas weinartigen süßen, erfrischenden Geschmacks. ——

Kernhaus: stark hohlachsig, mäßig geräumigen Kammern enthalten viele braune eiförmige, vollkommene Kerne. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt um die Mitte 8ber; auf dem Pflückzeitpunkt ist sie nicht eigen. Tafelfrucht ersten Qualität, gedeiht auf Zwergstamme besser u. ~~größer~~; —

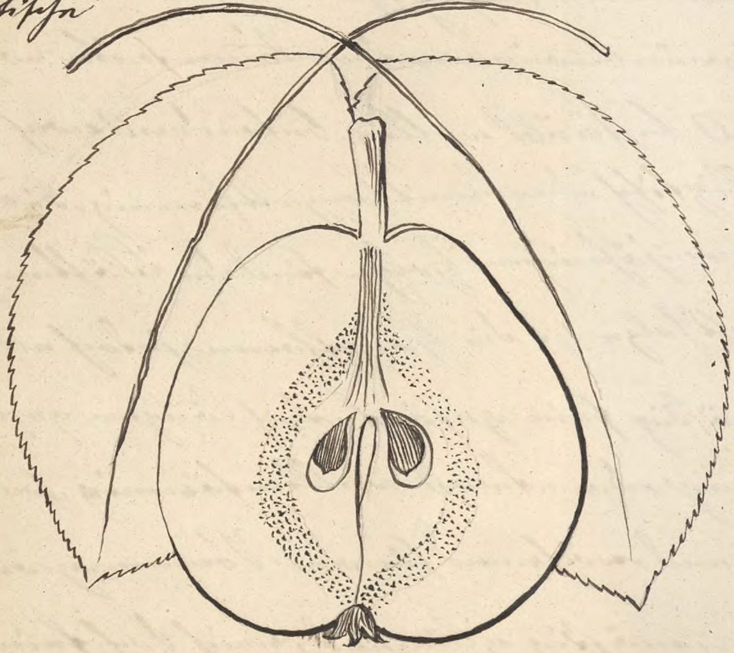
Baum: wächst rasch — schön pyramidal, setzt die Zweige u. etwas spitzen Winkeln an u. wird früh u. sehr fruchtbar. — Sommerzweige lang, nur etwas gekniet ledergelb aschgrau mit gelblichen Punkten bezeichnet. Blätter glänzend etwas eirundförmig, elliptisch mit fast auslaufender Spitze, schön gezahnt. — Afterblättchen pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen mittellang gestielt, stärker eirundförmig, sehr fein u. spitz gezahnt. — Augen dreieckig, fast anliegend, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern. ——

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Cl: 2. a Mürbfleischige.

No 478. Howell. * ½ 8bre (: Nordamerika.)

Hovell. – Hovey –

D: II. 2.2.
J: IV. 2
[illegible]



Gestalt: mittelgroß, kreiselförmig, am Stiele länglich zugespitzt u. länger als auf dem Umrisse dargestellt, schön gebildet.

Kelch: klein, kurzblättrig, offen, fast flachstehend oder in schwacher Vertiefung, die mit einbiegenden Falten besetzt ist.

Stiel: dick u. kurz, dunkelbraun, nach der Birne zu grün, steht obenauf wie eingedrückt.

Schale: gelbgrün, stellenweise mehr gelb, mit undeutlichen feinen braunen Punkten, an der Sonnenseite bräunlich geröthet u. mit wenig Rost um Kelch u. Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein u. fest, weich, halbschmelzend, mäßig süß u. auch nur wenig gewürzt. Im warmen Lager wird das Fleisch vollschmelzender.

Kernhaus: nur mit festen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen, schwarzen Kernen mit kleinem Höcker. ——

Reife u. Nutzung: reift Ende 8ber – eine Frucht des 2. Ranges. ——

Baum: wächst kräftig, ist sehr fruchtbar u. zu jeder Form geeignet — die Sommerzweige lang u. schlank, gerade oder etwas stufig, je nachdem die Augen an denselben sich stärker entwickeln, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, gelblichweiß punktirt, öfters etwas bestäubt wollig, besonders nach der Spitze hin. — Blätter an denselben elliptisch oder breit lanzettförmig, die oberen etwas wollig. Unten an Zweigen u. an zweijährigem Holze sind die Blätter größer u. gehen ins eirunde über, am Fruchtholze ist die Hauptform jedoch elliptisch glatt, wie die der Sommerzweige regelmäßig fein gesägt, doch länger gestielt. Stiel oft über 2" lang, schwach schiffförmig oder etwas wellenförmig, halbgewunden, mit den Stielen abwärts hängend während sie an den Sommerzweigen mehr aufgerichtet stehen, dunkelgrün, mäßig glänzend, auch doch fein gezahnt. ——

K. IV. Rundliche Herbst-Zuckerbirnen. Ord: 1.a. Zartfleischige.

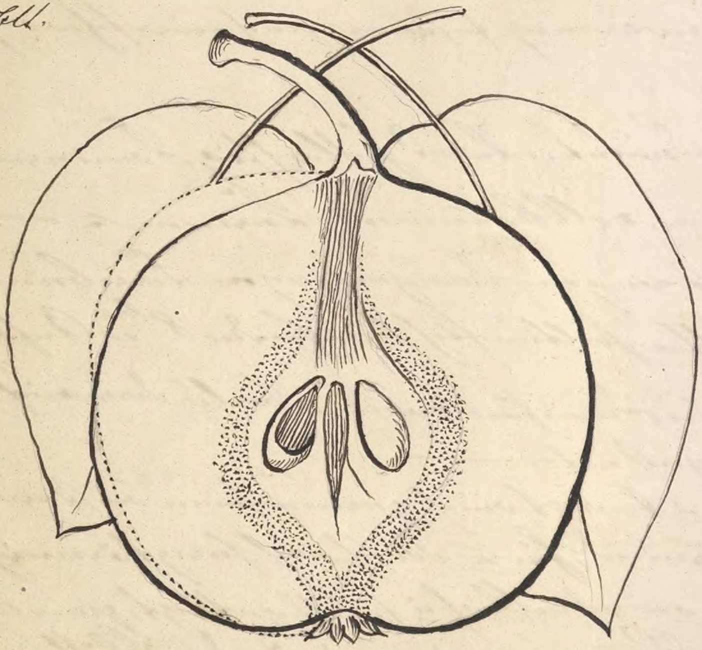
No. 479. Althorps Crasanne. *†. 8ber–9ber Herzog Knight.:/

Crasanne Althorpe.

D: I, 1(2). 2.

J: II. 2.

meinem Zell.



Gestalt: wie oben in 2 Früchten gezeichnet kreiselförmig oder plattrund, in anderen auch mehr kreiselförmig u. rund. Um den Kelch ist die Frucht etwas abgeplattet, den Stiel sitzt auf einer kleinen Spitze, die sich aus der Rundung erhebt u. in welche eine Aufgetriebenheit des Bauches auf einer Seite ausläuft. —

Kelch: kurz- u. spitz-, oben hartschalig, dunkelbraun, aufrecht stehend, offen in flacher, mit einigen wenigen Beulchen besetzten Einsenkung, die jedoch einzeln am Bauche stärker vortreten u. die Abrundung meist unregelmäßig machen —

http://rcin.org.pl

Stiel: graubraun, ziemlich lang, meist gekrümmt, steht in Fleischringeln auf der erwachsenen Spitze obenauf. ——

Schale: hellgrasgrün mit helleren gelbgrünen Stellen, mit feineren u. gröberen undeutlichen Punkten u. einigen Roststreifen, die sich um den Kelch herum vermehren u. zuweilen auch mit etwas trüber Röthe. ——

Fleisch: weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von wenig süßem, auch nicht schwach gewürztem Geschmack. ——

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachsig, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit hellbraunen, vollkommenen Kernen. ——

Reife u. Nutzung: der richtige Reifpunkt ist wegen der geringen Farbenveränderung schwer zu finden; die Früchte halten sich bis Ende 8ber u. Anfang 9ber, mögen aber schon früher genießbar sein, denn sie werden bald darauf mehlig u. geschmacklos. Tafelfrucht 2. Ranges. ——

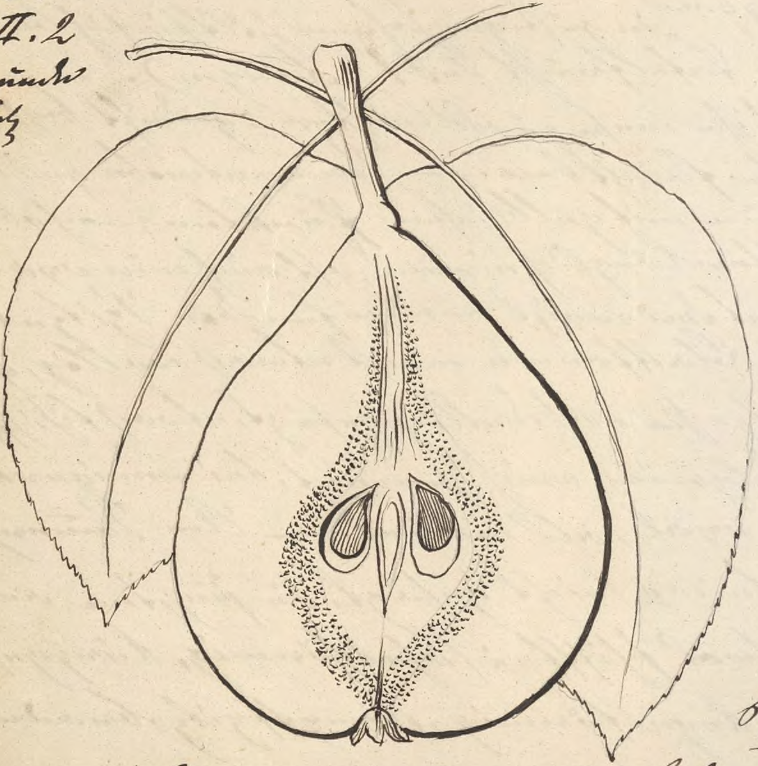
Baum: wächst kräftig u. aufwärtsstrebend u. trägt auch gern seine äußerlich unscheinbaren u. schönen Früchte. — Blätter eirund, spitz u. oder schwach herzförmig, etwas klein 1½–1¾" lang, glatt, ganzrandig o. undeutlich u. seicht gesägt, ziemlich dunkelgrün u. glänzend, selten rundlich u. am Sommerzweige eirund. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, nach oben bräunlich gerötet, fein weißlich punktirt. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. I. a (b) Zartfleischige

No. 480. Die Capsheaf. ** 8ber u. 9ber (aus Amerika.)

Synon. Cops Heat. —

D. I. 3. 2.
J. II. 2
eirunde Blatt



Gestalt: ziemlich groß oder sehr groß, eirundlich, kreiselförmig, ohne Einbiegungen nach dem Stiele stark abnehmend fast eine Spitze bildend, auch oft kreiselförmig zugerundet, 2"2''' breit, 2 2/3" hoch. In seiner Heimath wird sie bedeutend größer, 3" breit und 3½ bis 3¾" hoch. —

Kelch: kleinblättrig, hornartig, offen, in flacher weiten, schüsselförmigen Einsenkung mit einigen Beulen umgeben, von denen sich einzelne mehr erhaben u. über den Bauch fortlaufend die Rundung oft ungleich machen. —

Stiel: braun, holzig, oben auf, ohne Absatz, meist mit Fleischerhebung. ¾" lang. —

Schale: hellgrün, in der Reife mehr gelb, ringsum ziemlich rauh graubraun berostet u. dazwischen weißgrau punktirt. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, halbschmelzend, ziemlich butterhaft, von sehr süßem Zimmtgeruch

http://rcin.org.pl

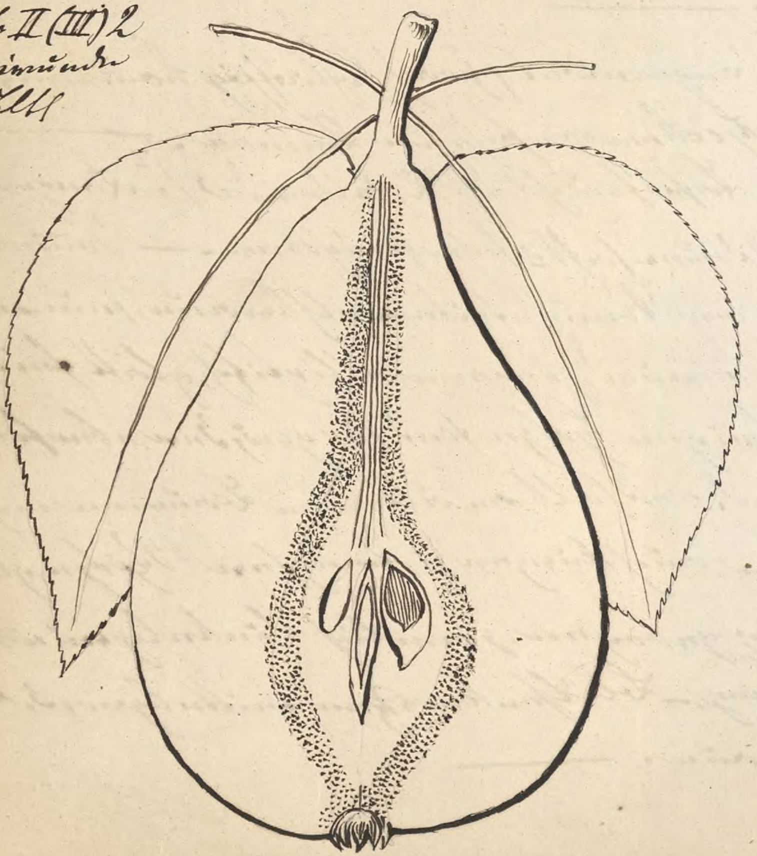
stark gewürztem Geschmack. In kühlen Jahren bleibt er wässernd ohne zu schmelzen.—
Kernhaus: nur durch kleine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig; Kammern mäßig groß, mit braunen vollkommenen Kernen.—
Reife u. Nutzung: reift zu Ende 8ber durch 9ber, in günstigen Jahren hält sie sich bis in den Januar hinein. Eine sehr angenehme Tafelfrucht des 1ten Ranges.—
Baum: wächst kräftig, schwerer Boden sagt ihm mehr zu als leichter u. gedeiht besser auf Wildling als auf Quitten, u. ist sehr fruchtbar.— Sommertriebe grünlich gelbbraun, nach oben dunkelröthlichbraun mit gelblichen Punkten, nach oben hin fein bestaubt wollig.— Blätter länglich eirund, oft auch nur oval, zum Theil ziemlich groß, bis 2" breit u. mit dem meist auslaufenden Spitzchen bis [illegible] 3/4" lang, oft etwas herzförmig, am Blattrande meist etwas wollig, ganzrandig oder gezähnt u. nur nach der Spitze hin noch deutlich gesägt, etwas schiff- u. rinnenförmig, auch wellenförmig, dunkelgrün, weich geadert, bei weniger kräftigen Bäumen werden sie kleiner, mehr oval, als eirund.— Am Sommerzweig sind dieselben länglich elliptisch, sehr fein u. seicht gesägt, die jüngsten an der Spitze des Zweiges unterhalb wollig, etwas schiff- u. sichelförmig, kurzgestielt, Stiel 3/4" lang.— Blüthenknospen kurz kegelförmig, stumpfspitz, braun,

K III. Längliche Herbst-Tafelbirne. Ord: I. a. Ganzschleißige.

No. 481. Der Bischofs Thumb. * oder ** 8u. 9ber längliche Frucht;

Bishop's Thumb. eine ältere englische Frucht; —

D: I. 3. 2.
J: II (III) 2
nirgends
Lbtl



Gestalt: mittelgroß, länglich, birnförmig, oft stark beulig; nach dem Stiele zu abnehmend spitz. 2½" breit u. etwas über 3½" hoch. —

Kelch: ziemlich groß, doch steif u. hartblättrig, aufrecht, offen in eine flache u. eng gewundene mit Falten besetzte Vertiefung. —

Stiel: dick, ziemlich kurz, etwas fleischig, grüngelb, steht obenauf in Fleischwülsten, oft gedrückt durch eine Beule seitw. —

Schale: grüngelb an der Sonnenseite bräunlich carmin geröthet u. stark bräunlichgelb berostet, auf der Schattenseite mit feinen bräunlichen Punkten u. um den Kelch mit ziemlich zusammenhängenden gelbbraunen Rostüberflogen. —

Fleisch: gelblich weiß, fein schmelzend, saftreich, stark zucker-süß, wenig gewürzt, auch läuft das Fleisch auf der Schnittfläche wegen seines bedeutenden Zuckerstoff-gehaltes bald bräunlich an u. zwar zeigte diese Beschaffenheit die Birne, als sie bereits einem schon etwas teig war. —

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, mit kleinen braunen mit einem Höckerchen versehenen Kernen. —

Reife u. Nutzung: reift im 8ber — 9ber, eine Tafelfrucht des 2., selten des 1. Ranges.

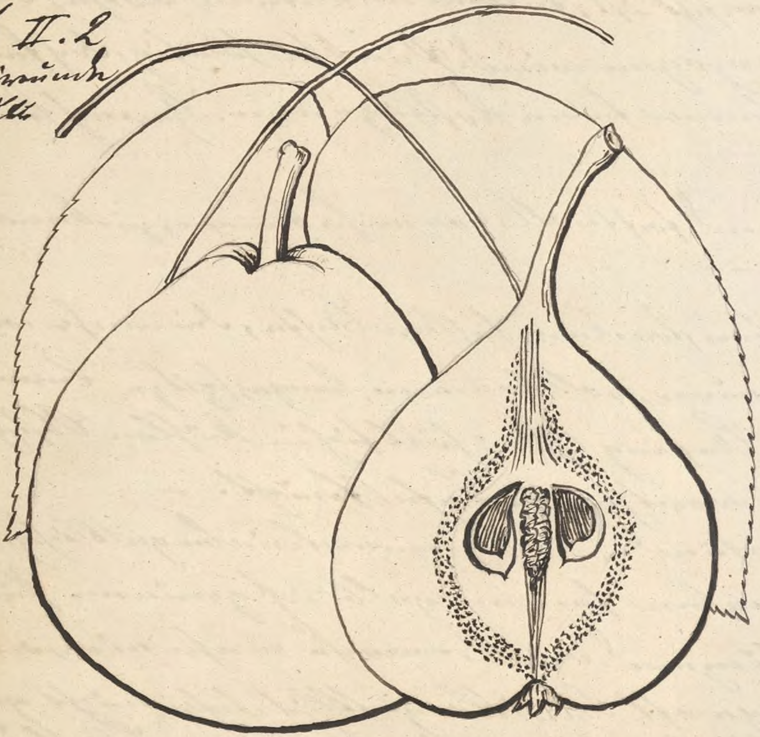
Baum: hat einen gemäßigten Wachsthum, ist dauerhaft u. sehr fruchtbar. — Sommerzweige mäßig stark u. lang gerade an der Sonnenseite rothbraun, fein weißlich punktirt. Blätter an denselben klein, eirund, jüngere elliptisch, glatt fein gesägt. — Unten an Zweigen, u. am mehrjährigen Holze sind sie größere, ebenfalls eirund doch ins Lanzettliche übergehend, weshalb an älteren Bäumen mehr elliptisch, mit langer u. scharfer, oft aber auch kurzer u. stumpfer Spitze, glatt meist flach oder einigemal wellenförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend. Blattstiel 1 — 1¼" lang. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, sanft zugespitzt, dunkelbraun. —

K. IV. Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1.a. Ganzfleischige.

No 482. Die Herbstbergamotte, fast** südlich** 8b 9b 6–8 20:

Bergamotte d'automne. B: Reçons, B: de la Hollière. —

D: I, IV, 2;
J: II. 2
niemandes
Ltt.



Gestalt: etwas veränderlich, bald etwas plattgedrückt, bald ziemlich stumpfspitz nach dem Stiele hin. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie mit flach geschweiften Linien starken Ab- u. ist bald abgestumpft, bald läuft sie in eine merkliche Spitze aus; gute Früchte 2½–2¾" breit, 2¼–2¾ hoch, wenn sich die Frucht mit kurzer Spitze endigt. —

Kelch: klein, kurzgespitzt, offen, steht in einer weiten, oder auch sehr flachen u. engen Einsenkung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. — Selten ist die Frucht auch ganz rund, sondern durch breite, flache Erhabenheiten in ihrer Rundung ungleich.

Stiel: stark, etwas fleischig, ¾" lang, selten 1", steht bald flachen gebauten

Früchten in kleinerer, schöner Höhle, bei etwas spitzen ebenauf u. ist mit einigen Falten umgeben. —

Schale: glatt, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung, wobei häufig auch etwas Grünliches beigemischt ist, gelben mit etwas Röthe, besonders wenn sie auf Quitten am Spaliere gezogen wird. Punkte häufig, doch fein; um den Kelch feine Anflüge von Rost, seltener feine Rostfiguren. – Geruch fein markirt. —

Fleisch: ins Gelbliche spielend, fein, schmelzend, saftvoll, von sehr feinem, zuckerartigem, erfrischenden Geschmacke. —

Kernhaus: geschlossen, oft mit kürzerer, aber starker, hohler Achse, die mehr oder weniger eng ist. Kammern enthalten kaffeebraune, vollkommene, lange, spitze Kerne.

Reife u. Nutzung: zeitigt halben 8ber oder Anfang 9ber u. hält sich in kühlen Obstgewölben oft durch Dezember. — Eine alte werthvolle Tafelfrucht. —

Baum: wächst in der Jugend lebhaft u. ist gesund. — Sommertriebe gelblichgrün oder olivengrün, etwas gekniet, mit vielen feinen gelblich grauen Punkten gezeichnet. — Blatt mittelgroß, glänzend, oval, manche mehr oval oder selbst elliptisch, nach oben am Zweige oft breitlanzettlich, scharf nicht gezahnt, manche nur gerändelt. Afterblätter kurz, fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen ist länglich u. langelliptisch, die schönst ausgebildeten aber eiförmig flach, eben scharf gezahnt u. nur gerändelt. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

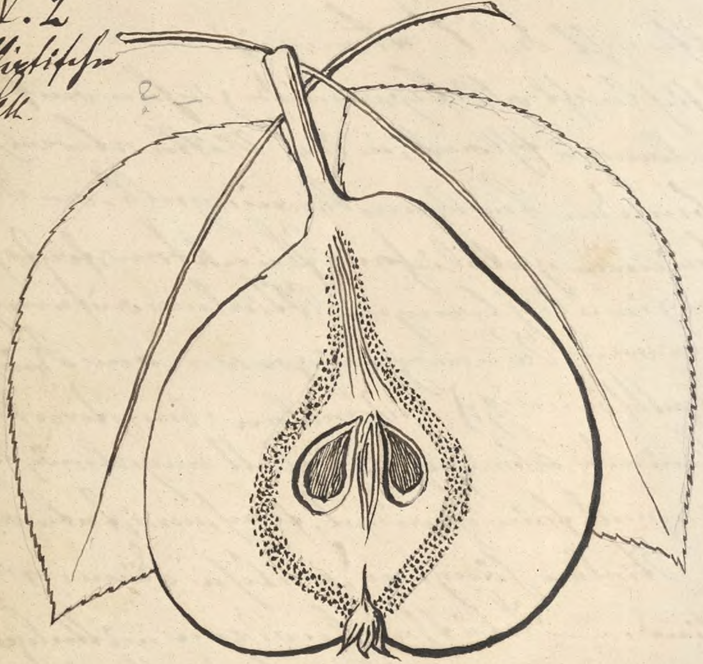
K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirne. Ord: 1. a. Zartfleischige

No. 483. Delfosse's Butterbirne. ** 8br 9bre. Erzog. H: Gregoire 1847/1

D: I, 2: 2. Beurré Delfosse. s. Philippe Delfosse – Bourgmestre Delfosse.

J: IV. 2

allgütige Lett.



Gestalt: mittelgross oder gross, rundlich bergamott-förmig oder kreiselbirnförmig; nach dem Stiele ziemlich spitz-kegelförmig wenig abgestumpft. 2¼" breit, 2⅓" hoch, bei grösseren 3" breit, u. 3¼" hoch. —

Kelch: klein u. kurzblättrig, oft unregelmässig, halb offen, aufrechtstehend u. auch etwas steifend in schüsselförmiger Senkung, die beulenartig mit Falten besetzt ist, welche öfters auch flach fortlaufend über den Bauch hin, bemerklich sind.

Stiel: 1" lang, ziemlich stark, wie fleischig, dunkelbraun, steht oben auf wie eingedrückt mit Fleischringeln umgeben. —

Schale: glatt, hellgrün, später gelbgrün gelb, mit vielen bräunlichen Punkten u. Flecken an der Sonnenseite matt orangefarbig u. zuweilen auch ziemlich lebhaft carmin-geröthet u. darin fein graulich punktirt. —

mehr kreiselförmig ?

Fleisch: mattweiß, fein, ziemlich schmelzend, auch butterhaft, saftreich, recht angenehm gewürzhaft weinig süß. —

Kernhaus: hat etwas, doch nur wenige u. feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist voll; Samen wenige, mit nicht großen vollkommenen schwarzbraunen Kernen mit kleinem Höcker. —

Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8ber u. Tafelfrucht des 1ten Ranges. —

Baum: wächst lebhaft u. ist sehr fruchtbar, läßt sich leicht als Pyramide ziehen auch Bildung u. Spalier gleich. — Sommerzweige lang u. schlank, in der Mitte etwas stufig, wegen der zu Fruchtspießen auswachsenden Knospen braungelb, an der Sonnenseite braun oder gelblichroth, mit feinen gelblichen Punkten, fast ihrer ganzen Länge nach mit lanzettförmigen, an ziemlich langen Stielen aufrechtstehenden Nebenblättern besetzt. — Blätter am Sommerzweig wie am Fruchtholze elliptisch, bisweilen schmal u. länglich (lanzettförmig) bisweilen bei starken Trieben auch in breitelliptische, eingeben ins Eirunde übergehend, glatt regelmäßig fein, ziemlich stark gesägt, dunkelgrün u. glänzend, fein geadert, flach, meist etwas abwärts gerichtet in stumpfem Winkel an den Stielen hängend, welche dünn, verschieden lang, weißlich- oder gelblich-grün sind. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, etwas stumpfspitz, hellbraun mit dunkelbraun schattirt. —

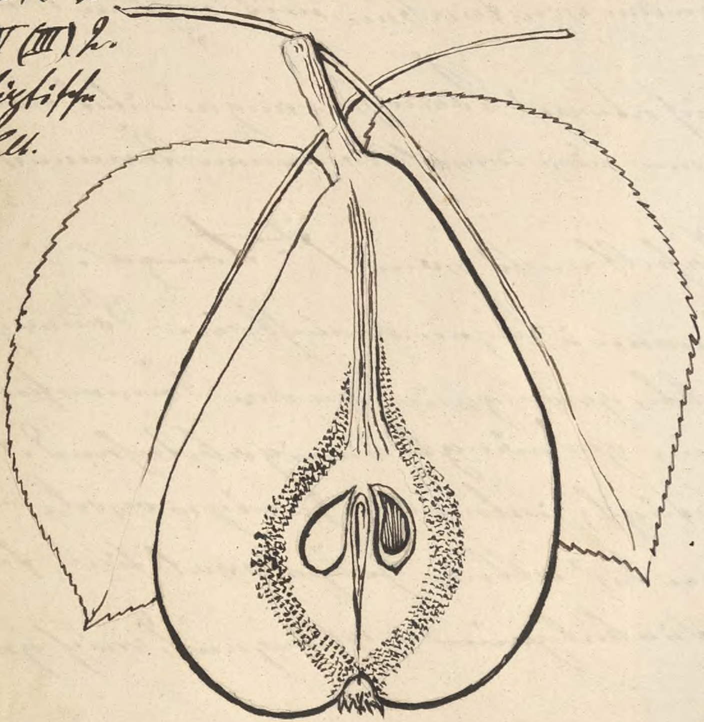
http://rcin.org.pl

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: I. 6. Zartfleischige.

N.o **484.** Französische Schmelzhaftige ** 8br–9br biß 1800:/

Jalousie de Fontenay-Vendée, – Belle d'Esquermes.

D: I. 3. 2.
J: IV (III) 2e-
rllichste
Ll.



Gestalt: eirund nach dem Stiele zu kegelför=mig, oft mehr länglich birnförmig. 2" breit, u. gut 2¾" hoch oft 2¾" breit, u. 3½" hoch. ——

Kelch: kurzblättrig, hornartig, offen, in seichter Senkung, fast obenauf; um ihn erheben sich jedoch einzelne stumpfe Beulen, durch welche die regelmäßige Abrundung oft un=gleich wird. ——

Stiel: holzig, braun, mäßig stark u. lang, gegen die Frucht zu etwas dicker, etwas fleischig, steht äußerlich fast obenauf, doch fast immer durch einen mehr oder weniger star=ken Höcker seitwärts gedrückt. ——

Schale: grün, später citronengelb mit bräunlichen Punkten u. Flecken, die Sonnenseite ist meistens matt, doch zuweilen auch stärker geröthet, es überzieht aber der Rost, auch Stiel u. Kelchwölbung, oft sogar

http://rcin.org.pl

die ganze Frucht ein glattes bräunliches Rost u. in diesem finden sich dann auch weißliche Punkte oder graugelben. ——

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, halb oder ganz schmelzend, sehr angenehm weinig=süß mit ziemlich viel Gewürz, an den von Trauben mit leichtem Muskatellergewürz erinnernd. ——

Kernhaus: in seinem Umkreise kaum durch etwas Körnchen angedeutet, vollachsig; Kammern klein u. enge mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen fast ohne Höckeransatz. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt im 8br u. 9bris, Tafelfrucht vom 1ten Range.

Baum: wächst gut u. ist fruchtbar, für alle Formen u. Lagen brauchbar. — Sommerzweige, etwas stufig, nach der Spitze hin verdickt, graugrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, weißlich punktirt. Augen gedrängt, wenig abstehend. Blätter mittelgroß, elliptisch, glatt, fein gesägt; unten am Zweige oval, nur einzelne elliptisch, so daß wohl die Blätter des alten Holzes oval sind, fein, etwas breit u. stumpf gesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend, mit geradem, etwas steif u. lederartig. ——

No 485. Die Herbst=Colmar. K. IV. (III) ~~Längliche~~ Rundliche Herbst-Tafelbirne. Ord. I. ...

**+! D: Passe Colmar, d'Automne musqué. *Zartfleischige

D: I, 2. (3) 2:

J: IV. 2.

Gestalt: in der Mehrzahl der Exemplare kreiselförmig, wie die kürzere Figur, die in Form sehr ähnlich, u. nur nicht ganz so groß u. dicker nach dem Stiele aufwärtsgehend abgestumpft ist. Manche nähern sich zu einer schönen Form, sind 2" breit u. 3" hoch, u. machen dann, auf der einen Seite oft eine starke Einbiegung, auf der andern eine erhabene Linie, so daß die Spitze nach der vom Stiele abgewendeten Seite sich etwas überbiegt. Andere stehen zwischen beiden Formen mitten inne u. machen auch Einbiegungen nach dem Stiele. Der Bauch sitzt bei allen mehr, bei der schönen Form stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft zugerundet u. ... nach ... abstumpft. Die Stielspitze ist bei der Figur stark kreiselförmig, ... etwas abgestumpft. Ist fast ganz ...

Kelch: mehr weniger offen, ziemlich hartschalig, steht mit den rinnenförmig zusammengeneigten Ausschnitten meist etwas divergierend in die Höhe u. sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten flachen Beulen umgeben die man auch flach an der Frucht verfolgen kann u. die einzelnen Wellen etwas stärker hervortreten sieht.

Stiel: stark, kurz, ziemlich fleischig, 1/3 bis 3/4" lang sitzt an den Früchten wie eingesteckt, oft mit einigen kleinen Beulen umgeben u. durch einen kleinen Wulst meist etwas zur Seite geschoben.

Schale: ziemlich fein, nicht glänzend, vom Baume mattgrün u. in der Reife hochgelb; bei stark...

http://rcin.org.pl

[illegible] ist oft den größern Theil der Samenfächer
mit einem bräunlichen, in der Mitte [illegible] um-
[illegible] Kelche überlaufen. Punkte zahlreich, aber fein,
wenig ins Auge fallend u. in der Röthe roth umzogen,
kleine Flecken bei genauerer Betrachtung zu bemer-
ken. Rost ist bald wenig, bald häufig, an manchen
Exemplaren selbst als rauher Überzug über größere
Stellen zu finden. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, schmelzend, um die Körnchen
ganz fein, von delikatem, schwach zimmtartigem od.
[illegible]artigem, sehr süßem, angenehmem Geschmacke.

Kernhaus: ist geschlossen, hat nur Spur von hohler Achse,
die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze,
[illegible] vollkommene etwas breiteiförmige Kerne, die
auf einer Seite flachgedrückt sind.

Reifzeit und Dauer: zeitigt gegen Ende 8ber, hält sich
im mürben Zustande ziemlich lange, ist nicht eigen auf den Pflückzeit. Genuß 3-4 Wochen.
Der Baum gedeiht auch auf der Quitte, wächst gemäßigt, doch noch rasch, ist gesund u. wird frühzeitig u. sehr
tragbar, wächst auf schöne Pyramidel, die Triebe sind lang, wenig gekniet, machen viele Blätter-
augen, sind ledergelb, nur matt u. nicht in die Augen fallend punktirt. Blätter: mäßig groß,
fast flach, gewöhnlich wellenförmig gebogen, mit der Spitze etwas abwärts gekrümmt,
elliptisch, frisch u. schön gezahnt. Afterblätter lang, fadenförmig, häufig. Blatt der Frucht-
augen merklich größer, flach rinnenförmig, elliptisch, fein u. spitz gezahnt. Augen klein,
anliegend, auf flachen Trägern.

http://rcin.org.pl

Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 1.a Zartfleischige.

No 486. K III. I (IV.) Thompson's. Poire de Vlesembeck.

Cat. Lond. **!

D. 13, (2) 2. J: IV. 2.

~~Gestalt: mittelgroß, [illegible] etwas [illegible] länglichen Kreisel= u. Birnenform, [illegible] mehr zur Birnenform. Gute Früchte sind 2" breit u. 2½" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald so zurundet u. etwas abstumpft, daß sie noch gut aufsteht; bald mehr eiförmig abgerundet. Nach dem Stiele macht sie [illegible] oft keine Einbiegung [illegible], oft auch sehr wenig abgestumpfte Spitze.~~

~~Kelch: offen, flach eingesenkt, ist oft aller Ausschnitte beraubt, die wenn sie vorhanden sind, kurz, breit, [illegible] [illegible] stehen.~~ Aus der Kelchsenkung entspringen über die Frucht hin[illegible] flache Erhabenheiten, die die Rundung [illegible] die Kelchfläche der Frucht oft etwas [illegible]

Stiel: ~~stark, [illegible] ¾" lang, sitzt [illegible]~~ flach vertieft, mit einigen kleinen Beulen umgeben, meistens [illegible] gegen die Spitze der Frucht herauf.

Schale: ~~fein, [illegible] gelb, [illegible]~~ nur ein röthlich=goldartiger Anflug auf der Sonnenseite. Punkte fein; [illegible] findet sich meistens ziemlich häufig, fehlt auch oft wieder. Geruch schwach.

http://rcin.org.pl

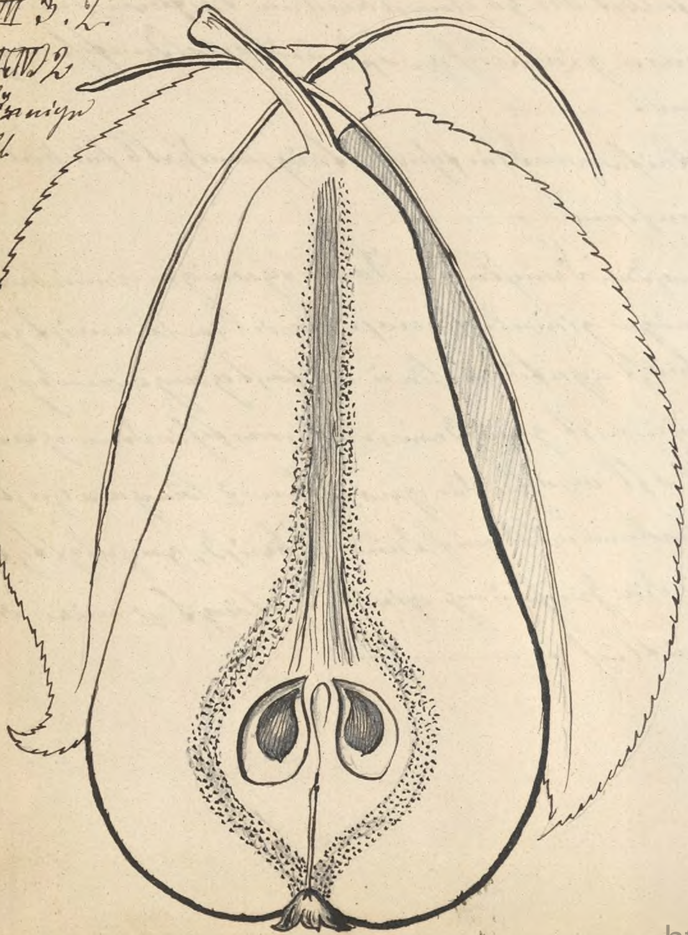
Fleisch: weißgelblich, fein, sehr saftreich, gewürzt schmel-
zend und [illegible] süßem, [illegible] Geschmack,
etwas süßweinigem Geschmacke, der [illegible] eigen-
thümlich sehr ähnlich ist u. im Nachgeschmacke etwas leicht
[illegible] hat.
Kernhaus: geschlossen u. [illegible] Kammern, flache
Achse, die ziemlich [illegible] Kerne enthalten
schwarzbraun, vollkommen, mäßig große Kerne.
Reifzeit: in warmen Jahren schon im October,
in kälteren Ende Oct., ist nicht eigen auf den Tafel-
punkt u. hält sich im [illegible] Zustande ziemlich lange.
Baum: wächst gemäßigt, ist aber [illegible] sehr
fruchtbar.
Blätter: glänzend, mittelgroß, [illegible], bald
elliptisch, bald mehr [illegible] eilanzettlich u. länglich
lich mit langer, schöner Spitze, nur gezähnelt. Blatt
der Fruchtaugen elliptisch, u. breit lanzettlich, [illegible]
[illegible] u. gezähnelt.
Sommertriebe: kurzgliederig, wenig gekniet, ledergelb
ziemlich zahlreich, [illegible] punktirt. Afterblätter klein, fadenförmig.
Augen stark, spitz, konisch, abstehend.

K. IX. Längliche Herbst=Wirthschaftsbirne. Ord: I. a, (b) Herbstfleischige.

No: 487. St: Lezin = Birne. + K. 8ber Obre. im 16ten schon bekannt.

Poire St. Lezin.

D: III 3. 2.
J: III IV 2
ufförmige
Lbl.



Gestalt: zuweilen kegel= od. länglich kugelförmig, länglich rund, 2⅓" breit, bei 4" hoch; doch wird sie in guten Boden u. Sommern 3" breit u. 4½" hoch.

Kelch: kurz= u. spitz=, doch hartblättrig, weiß=wollig, aufrecht, offen, in kleiner, flacher, ungleichmäßiger Einsenkung. Auch sonst ist die Abrundung meist ziemlich gleich u. eben.

Stiel: sehr stark, 1" lang, gekrümmt, holzig, braun, steht wie eingesteckt, oft mit Höckern umgeben, von welchen sich einer mehr aufwirft, u. ihn schief drückt.

Schale: stark, grüngelb od. gelb mit grünlichen Stellen, mit feinen u. stärkeren, grünen od. bräunlichen Punkten, Rost u. Schmutzflecken, um den Kelch herum auch zusammenhängend gelbbraun berostet, ohne Röthe.

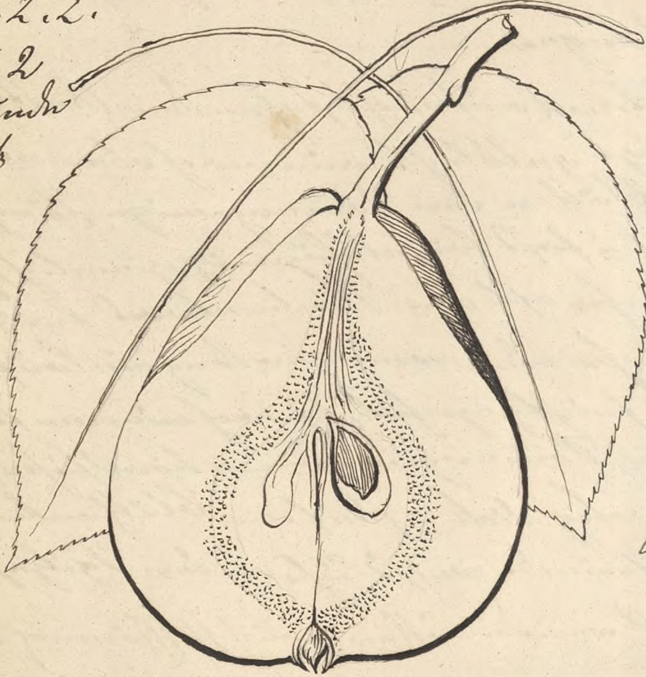
http://rcin.org.pl

Fleisch: mattweiß, ziemlich fein, wenig saftig, fest u. abknackend, von süßem, etwas würz-
losem, nicht merklich herbem Geschmack, obgleich an der Luft sich bald bräunlich färbend.
Kernhaus: mit ziemlich vielen u. starken Körnchen, selbst bis zu den starken Gefäßbündeln
des Stiels hinab umgeben, schwach hohlachsig. Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzen
mit einem Höcker versehenen, oft tauben Kernen. ——
Reife u. Nutzung: Ende 8ber u. im 9ber. – nach Eintritt der Reife wird sie schnell teig, weshalb sie bald
verwendet werden muß, denn roh ist sie nicht zu genießen. ——
Baum: wächst kräftig, wird groß, trägt jährlich seine großen Früchte. — Sommerzweige grünbraun
stark weißgelb punktirt. — Blätter, am Sommerzweige ziemlich groß, oval, mit meist ziem-
lich langer, oft seitwärts gedrehter Spitze, fein u. flach-gesägt, hie u. da fast ganzrandig, oder
nur an der Spitze gesägt. — Am Fruchtholze sind sie meist größer, doch verschieden groß,
zum Theil bis 2" breit u. 4" lang; zwar ebenfalls oft oval, die größten u. längeren gestiel-
ten jedoch elliptisch, auch nach dem Stiele zu, oft stärker als auf dem Umriß, zugespitzt u.
glatt. — deutlich, aber feiner u. stumpfer als dies die Zeichnung giebt, gesägt u. nur an
den kleineren Blättern wird die Zeichnung undeutlich. ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen Rang 1. a. Herzförmige.

No. 488. Madame Durieux ** 8br – 9br erzogen von Bivorts 1863.

D: I. 2. 2.
J: II. 2
rinnende Blatt



Gestalt: etwas veränderlich in der Form, wie die Zeichnung verdeutlicht, die innere Frucht ist kreiselförmig, die andere aber rundet nach dem Stiele zu etwas birnförmig, 2" 1' breit. 2" 5''' hoch.

Kelch: kurzblättrig, gelbbraun, offen oder halboffen meist in einer kleinen Vertiefung, mit schwachen Beulen besetzten Einsenkung stehend.

Stiel: 1–1½" lang, ziemlich stark, gelbbraun holzig, sitzt wie eingedrückt, meist an einem kleinen Höcker, durchschnitten schräg gebogen.

Schale: hellgrün, später citronengelb, mit Rostpunkten u. kleinen Rostflecken, sowie mit etwas zusammenhängendem Roste am Stiel u. Kelch, auch findet sich an mancher Frucht eine blasse streifige oder fleckenartige Röthe an der Sonnenseite.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Haut u. innerhalb derselben schwach röthlichweiß, sehr fein, schmelzend, butterhaft, von sehr süßem, angenehmem Bergamottgeschmack

Kernhaus: mit einer feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern geräumig mit meist vollkommenen, ziemlich großen, schwarzen Kernen, die einen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: reift in gewöhnlichen Ende 8br u. 9bre u. hält sich auch länger. Eine ~~w~~ schmelzende Tafelfrucht des 1. Ranges. —

Baum: wächst lebhaft u. schön pyramidal, mit stark aufwärts strebenden Ästen, wird groß u. ist sehr fruchtbar. — Sommerzweige gelblichbraun, nach oben etwas wollig, unsauber schmutzigweiß punktirt. — Blätter der Sommerzweige länglich eirund, an der Spitze der Zweige auch mehr oval u. fast lanzettförmig, ziemlich scharf gesägt. Am Fruchtholze sind sie eirund, doch sehr oft am Stielende keilförmig, zum Theil auch wirklich elliptisch, mit mehr oder weniger lang auslaufender Spitze, glatt, unregelmäßig, doch sehr fein u. seichtgezahnt, schwach rinnenförmig oder auch wellenförmig, wie die an den Sommerzweigen etwas sichelförmig, dunkelgrün, ziemlich glänzend, lederartig dick u. steif. — Blüthenknospen kegelförmig stumpfspitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze hell braun, glatt. — Blätter des Fruchtholzes werden öfters auch schiffförmig. —

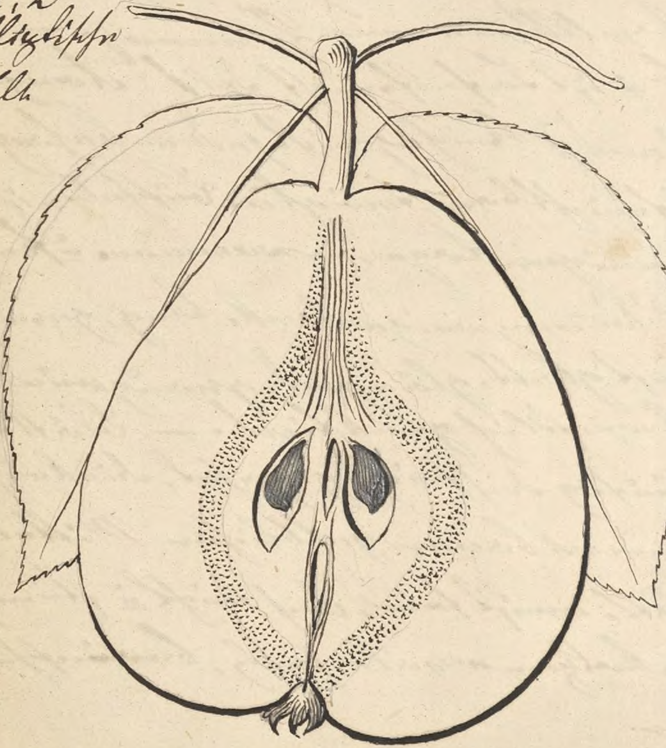
K. III (IV) Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. 2. Zartfleischige.

No 489. Prinzessin Charlotte ** 8ber – 9ber gezogen v. Esperen. (1846) Früh

Princesse Charlotte de Brabant.

D. I, 2. 3.

J. IV, 2 [illegible]



Gestalt: ziemlich groß, kreiselförmig, bauchig, bisweilen rundlich, der Doyenné=(Herbstbutterbirne) ähnlich u. ebenso gebaut als hoch oder weniger mehr. —

Kelch: kurz=oder breitblättrig, oft hornartig, offen, in weiter, flacher u. auch tiefer oft mit Beulen besetzter Einsenkung. —

Stiel: mäßig lang u. stark, holzig, bräunlich auf der stumpfen Spitze zwischen starken Beulen verdrückt. —

Schale: glatt hellgrün, später citronen=gelb, mit feinen bräunlichen Punkten u. Rostflecken, an der Sonnenseite höher gelb mit stärkeren braunen Punkten u. schwacher orangefarbener Röthe u. um Kelch u. Stiel zusammenhängend gelbbraun berostet. —

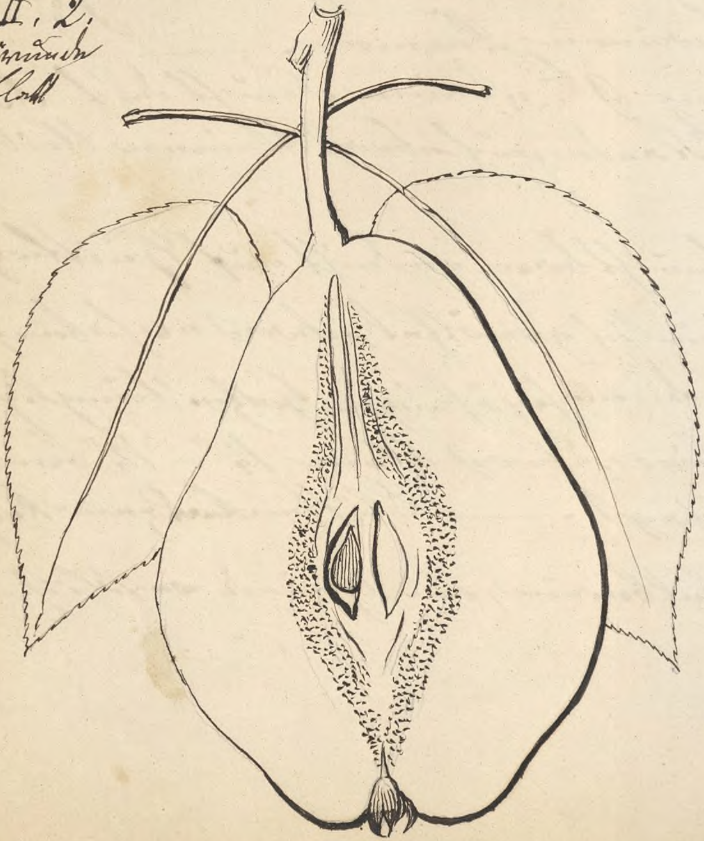
Fleisch: gelblichweiß, halbfein, schmelzend, saftreich, von starkgewürztem zuckerge-
schmack, süßweinig, ähnlich dem der Grand Bretagne oder dem der Bonchrét
d'Espagne, welcher letzteren das Synon.: Grand Bretagne la grosse gehört —
Kernhaus: mit feinen u. auch mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, Achse voll o.
etwas hohl, Kammern ziemlich groß, mit meist vollkommenen Kernen; —
Reife u. Nutzung: meist Ende 8ber u. im 9ber u. ist Tafelfrucht des 1ten Ranges —
obgleich das körnige Fleisch, zwischen schmelzend u. brüchig nicht jedem behagt. —
Baum: Wuchs mittelmäßig, Holz schwach, ist fruchtbar, trägt in Büscheln, ist als
Halbstamm, Pyramide u. Cordon, so wie in sonniger Lage, in warmem u. frucht-
barem Boden als Spalier zu pflegen. — Sommerzweige stark, lang, gerade,
nach dem Ende hin etwas gekräuselt u. wollig, sonst glatt, glänzend, grüngrau, an
der Sonnenseite, violettroth, rundlich u. stark weißlich punktirt. — Blätter
vom Sommerzweigen dick, oval spitzig, weitläufig doch tief gezahnt, dunkelgrün
meist flach, 2½ - 3" lang, 1¾ - 2¼ breit, mit bemerkbarer gelblicher Mittelrip-
pe. — Blätter am Fruchtholze elliptisch, glatt, meist fein, doch tief u. stumpf
gesägt, mit sehr langem Stiele. — Blüthenknospen oval, spitz, braunschwarz

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

No 490. Herzog von Nemours. ** 8br 9br (Herzog von Mons) 1831.

Duc de Nemours.

D: I, 3, 2.
J: II, 2.
ordinären Blatt



Gestalt: groß, bauchig, birnförmige ei-rund, nach dem Kelche zu [illegible] u. beulig, ein andermal Kreiselform, um den Kelch herum flach rund, so daß sie etwas besser auf dem Kelche aufsitzt. ——

Kelch: ziemlich groß, dick kurzblättrig, aufrecht offen, grünbraun, in gewöhnlich trichter-, meist beuligen Senkung. ——

Stiel: lang u. stark, grüngelb, nach der Birne zu fleischig mit [illegible] fleischig umgeben, sitzt oben auf, allein meist legt sich ein starker Höcker an ihn an. ——

Schale: grün, später hellgrünlichgelb, mit feinen rötlichbraunen u. graubraunen Punkten [illegible] u. der an der Sonnenseite etwas matten

gelblichen Röthe u. mit etwas Rostflecken um den Kelch: ——

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem gewürzhaften zucker-
geschmacke der etwas weinigsüß ist. ——

Kernhaus: mit ein kleinen Körnchen umgeben, Kammern schmal u. lang, dicht
der Achse stehend, mit etwas glatten braunen Kernen. ——

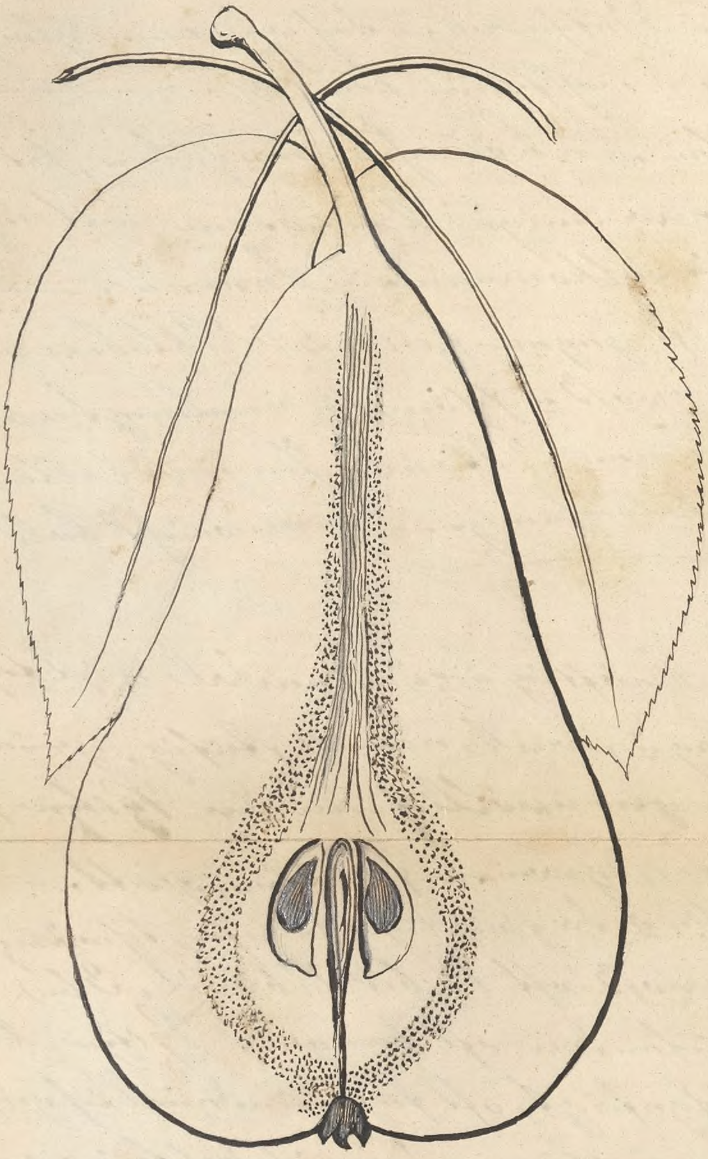
Reife u. Nutzung: reift Ende 8ber u. Anfang 9ber; ist eine Frucht des 1. Ranges
wird auch bei uns gut, wenn sie auch ferner Werde auch etwas kleiner bleibt
als sie in Belgien wächst. ——

Baum: wächst kräftig, pyramidal, ist fruchtbar, gedeiht auf Quitte gut.
Sommerzweige olivengrün, nach oben bräunlich gewölbt, etwas erhabenen
schmutzig weiß punktirt. —— Blätter des mehrjährigen Holzes, länglich ei-
rund, fast wie das Blatt der Sommer Robine, etwas klein, 1¼"–1½" breit,
2½" lang, glatt, sehr fein, etwas stumpfgesägt. —— Blüthenknospen kegel-
förmig, sanft, etwas stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde weißlich ——

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. (b) Zartfleischige.

No. 491. Tongards Flaschenbirne *nicht wohl** 8br. 9br (Herzog von Mons:)

D: I. 3. 2.
J. II. 2
minuende
Zll.



<u>Gestalt</u>: groß oder sehr groß u. baut sich in den ersten Trachten meist flaschenförmig, später mehr birnförmig pyramidal. Um den Kelch rundet sie sich oft stärker ab u. setzt dann nicht gut auf, auch nach dem Stiele macht sie bisweilen wenige Einbiegung u. endigt mit längerer, doch meist wenig abgestumpfter Spitze.*)

<u>Kelch</u>: klein, kurz- u. hartblättrig oder auch länger zugespitzt u. dann auflegend, in flachen, zuweilen engen, zuweilen auch weiteren, oft mit einigen flachen Beulen besetzten Einsenkung. ——

<u>Stiel</u>: ansehnlich lang u. stark, meist holzig, grün, braun berostet, sitzt oben auf ohne Absatz, oder auch schwach vertieft, doch wirft sich gewöhnlich ein Beulchen neben ihm auf, der ihn seitwärts drückt u. wodurch die Fruchtspitze krumm wird. ——

<u>Schale</u>: etwas rauh, grün oder gelbgrün, stellenweise ein bräunlich berostet.

— *) 2 5/6 – 3" breit u. 4½" hoch. —

oder wo das Grüne noch durchsieht, durch röthlichgraue Punkte oder Flecken wie bräunlich marmorirt. ——

Fleisch: ziemlich fein, von Farbe lachsröthlich, auf demselben Baume zuweilen auch weißlich, schmelzend, sehr saftreich, von gutem, schwachweinigem oder etwas rosenartigem, süßem Geschmack, — doch war eine gleichzeitig versuchte Bosc's Flaschenbirne edler u wohlschmeckender. ——

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hat eine mehr oder weniger hohle Achse u geräumige Kammern mit nicht großen oben breit abgerundeten, oft unvollkommenen Kernen. ——

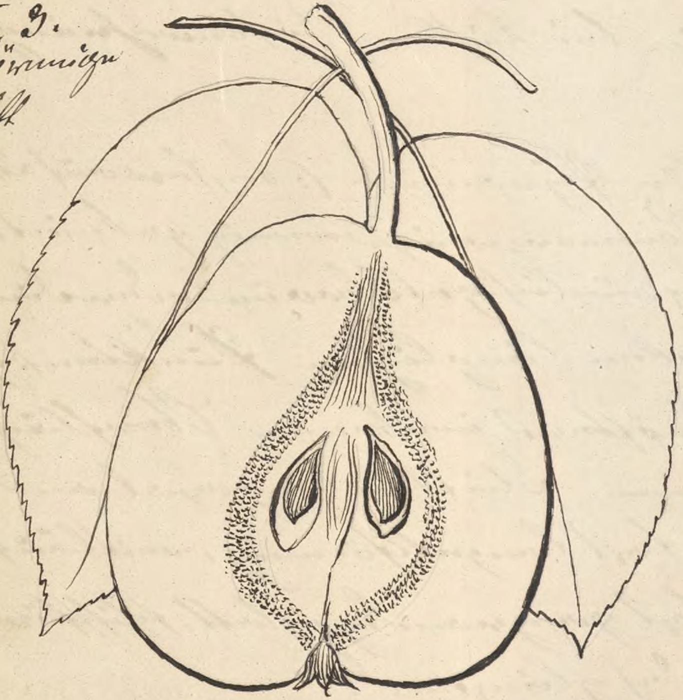
Reife u Nutzung: reift gegen Ende des Oktober oder im November u wird auch bei uns groß u schön, sie verlangt aber, wie es scheint, um gut zu werden, warmen Stand. Im naßkalten Wetter gezeitigt oftmal, wird kaum halbschmelzend u erweicht bald ohne die Farbe zu verändern. ——

Baum: wächst sehr kräftig u pyramidal u ist sehr fruchtbar. ——
Sommerzweige lang u stark, etwas stufig, gewöhnlich graubraun, an der Sonnenseite grauröthlich, an der Spitze schwärzlich violett mit vielen starken, weißgrauen Punkten, glatt. — Am Ende der Fruchtspieße sitzen dicke u oft ziemlich scharfe, schwärzliche Dornen. —
Blätter ziemlich groß, oft 1¾ bis 2" breit, 3 bis 3½" lang, länglich eirund mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch elliptisch, flach, etwas stumpfgesägt, oft sehr undeutlich gesägt u fast ganzrandig, glatt, dunkelgrün u glänzend, weich, doch fein geadert, schwach schüsselförmig, etwas sichelförmig. — Blätter in der Mitte u am Ende der Sommerzweige sind kleiner, lanzettförmig, gekerbt gesägt, auf der unteren Fläche etwas wollig. — Blattstiele verschieden lang am Fruchtholze bis zu 1½" ziemlich stark u steif, schwach wollig. —
Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich doch nicht stechend spitz, hellbraun weißgrau geschuppt. ——

K. V. (VI) Länglicher Winter=Tafelbirnen. Ord: I. a. Schmelzfleischige.

N.o 492. Erzbischoff Affre ** October – 9ber – 10ber, selten später; inzog Bivort.
Monseigneur Affre: A. I mal 1845. Monseigner d'Affre. —

D: I. 2. 3.
J. III. 3.
eiförmige
Blatt



Gestalt: rundlich, nach dem Stiele hochge=wölbt rund; ohne alle Stielspitze, 2¼" breit u. etwa 1''' höher. —

Kelch: grossblättrig, oft unregelmässig, auch zum Theil hartschalig, aufliegend, offen, graubraun, in engen u. flachen o. auch weiten u. tiefen Senkung, auf deren Rand sich einige Beulen erheben, die zwar nur ge=linde über den Bauch hinlaufen, aber ge=ursachen, dass sich oft eine Hälfte der Frucht besonders nach dem Stiele zu, mehr als die andere erhebt —

Stiel: stark u. lang, holzig, braun, steht oben auf wie eingedrückt o. schwach geneigt mit Beulchen umgeben. — Schale: stark, grünlichgelb o. auch citronengelb, an der Sonnenseite zuweilen schwach geröthet, dabei ringsum mit vielen rauhen braunen Punkten u. Rostfiguren, auch mit Rostflecken überzogen, u. um Kelch u. Stiel zusam

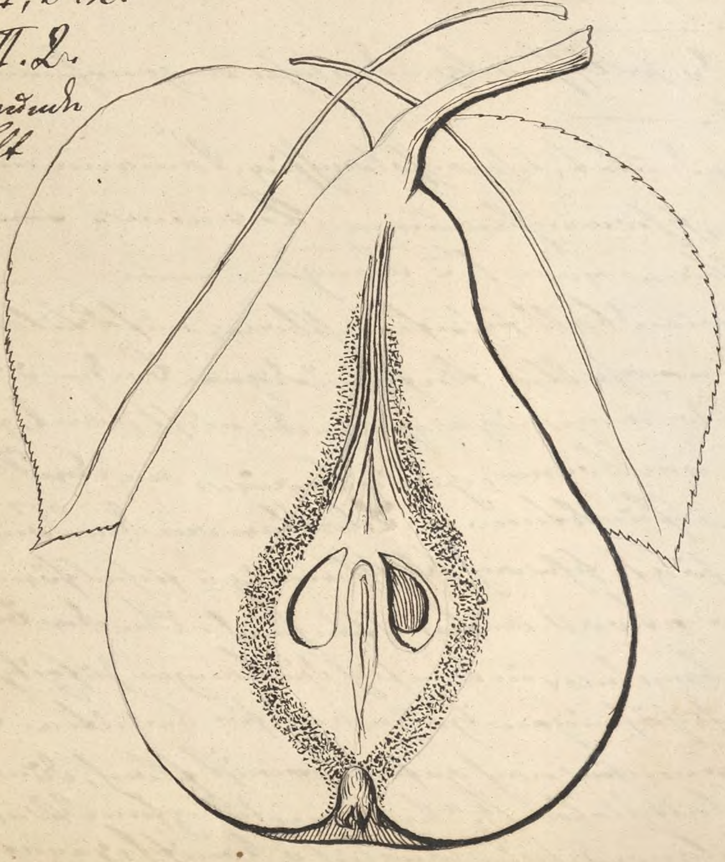
=anfangend weich breiset. —
Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, angenehm gewürzt, süßweinig. —
Kernhaus: mit einem dünnen Körnchen umgeben, vollachsig. Kerne ziemlich
groß, mit langen dunkelbraunen Kernen, mit kleinem Höcker. —
Reife u. Nutzung: meist 8ber u. 9ber u. wenn bei kühler Aufbewahrung mag
sie sich länger halten. —
Baum: starkwüchsig, sehr fruchtbar, für Pyramide (: besser auf Wild-
ling, als auf Quitte :) zu verwenden. — Sommerzweige wenig gekniet, doch
an der Spitze verdickt u. schwach wollig, gewöhnlich gelbbraun oder dunkel
lederfarbig mit ziemlich vielen u. starken länglichen Pünktchen: gelb-
lichen (: langer Färbung u. wegen ihrer öfters unebenen Oberfläche
~~als~~ ähnlich denen der Beurré Diel :) — Blätter langovale an Som-
merzweigen auch länglich elliptisch u. fast lanzettförmig, weitläufig,
weich u. stumpf, oft undeutlich gesägt u. fast ganzrandig, glatt, schiffförmig
u. sichelförmig, nicht sehr dunkelgrün, doch glänzend.

K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No 493. Birne von Tongres. ** 8br – 9br erzogen Durandeau / 1824.

Poire ~~Beurré~~ de Tongres.

D: I, 3. 2.
J: II. 2.
rundende Blt



Gestalt: rundend nach dem Kelche zu kegelförmig, oben birnförmig, mit ziemlich starker Einbiegung, nach dem Stiele zu etwas beulig. 2 2/3" breit, 3 1/2" hoch. — doch öfters wie hier größer 3 1/4" breit u. 4 1/2" hoch.

Kelch: kleinblättrig, oft unregelmäßig u. zerkommentig, röthlichbraun, wenig offen, in engen, seichten u. auch tieferen Senkung, die mit kleinen Beulen umgeben ist, welche als kleine Erhabenheiten u. kleine Hügel am Bauche sich bemerklich machen. —

Stiel: mäßig lang u. stark, grünbraun, holzig, sitzt obenauf in Fleischringeln u. verliert sich auch fast ohne Absatz in die Fruchtspitze, die oft einseitig aufschwillt u. den Stiel seitwärts drückt. —

Schale: grünbraun, später hochgoldgelbbraun

der Sonnenseite orange-carmin, was bekanntlich wird, worin ziemlich starke weißgraue Punkte, während auf den übrigen Schalen starke gelbbraune Rostpunkte bemerklich sind. Feinen zerklommenen glatten bräunlichen Rost, der um den Kelch u. Stiel dichter u. zusammenhängender wird, sieht die Frucht bräunlich goldgelb u. besonders an der Sonnenseite in der Färbung der Clairgeau ähnlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend u. halbschmelzend, von sehr angenehmem gewürzt süßweinlich fast zimmetartigen Geschmack.

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig. Kammern nicht groß, mit vollkommenen, etwas kleinen, schwarzbraunen Kernen.

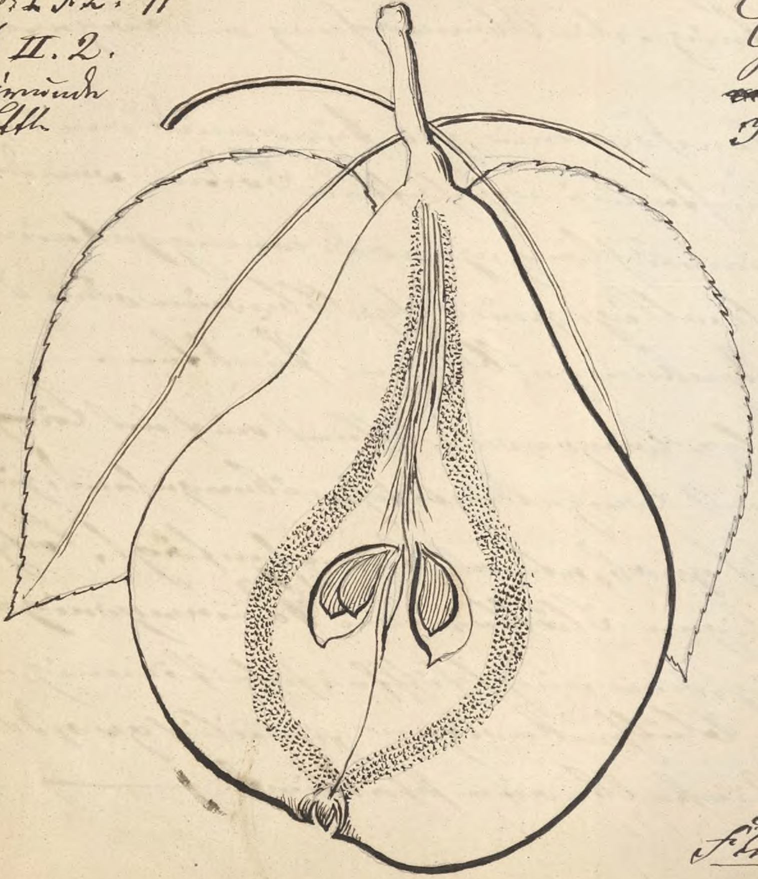
Reife u. Nutzung: reift Mitte 9br. Tafelbirne vom 1ten Range.

Baum: mittelstark, macht abstehende Äste u. wird bald sehr fruchtbar, auf Wildling wie auf Quitten, u. sollen die Früchte in leichtem warmen tiefgründigen Boden u. auf warmem Stande am köstlichsten werden. — Sommerzweige gerade, nicht stark, ziemlich lang, bei lebhaftem Wuchse oft gekrümmt u. umgebogen, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, mit feinen weißlichen Punkten. — Blätter an den Sommerzweigen schmal- u. spitzeirund, glatt, grobgesägt, schwach schiffförmig u. sichelförmig mit den meist 3/4" langen gewölbten Stielen etwas aufwärtsstehend. An der Spitze des Zweiges werden die Blättergrößen u. breiten, u. dennoch die lange Zuspitzung der oberen Blätter mehr verlieren. Am mehrjährigen Holze sind sie breiter eirund, einzelne oval, feiner, oft nur noch vorn hin noch gesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend, mich doch fein geadert. Blattstiele 1/2" lang, in stumpfen Winkeln zu dem Blatte stehend. — Blüthenknospen mittelgroß, sehr länglich u. konisch, zugespitzt hellbraun mit dunkelbraun schattirt.

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

No. 494. Alexandrine Douillard * 8ber – 9ber (erzog Douillard jun: / brachte 1849 die ersten Früchte.

D: I. 3. 2. II
J: II. 2.
wirrende Lett.



Gestalt: groß, birnförmig=kreiselförmig oder eirund, geneigt oder beulig 2¾" breit, 3½" hoch. ——

Kelch: kleinblättrig, in flacher Einsenkung mit starken Beulen umgeben, welche sich über die Wölbung u. den Bauch hinziehen, doch ungleich erheben u. die Rundung oft unregelmäßig machen. ——

Stiel: 1" lang, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht oben auf dem Absatz, oder oft holzig u. sitzt in einer von Höckern gebildeten Vertiefung. ——

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten u. etwas wenigen gelblichen Rosten um Kelch u. Stiel, an der Sonnenseite zuweilen auch bräunlich röthe. ——

Fleisch: weiß, sehr fein, schmelzend und noch etwas rauschend, von sehr gewürzreichem

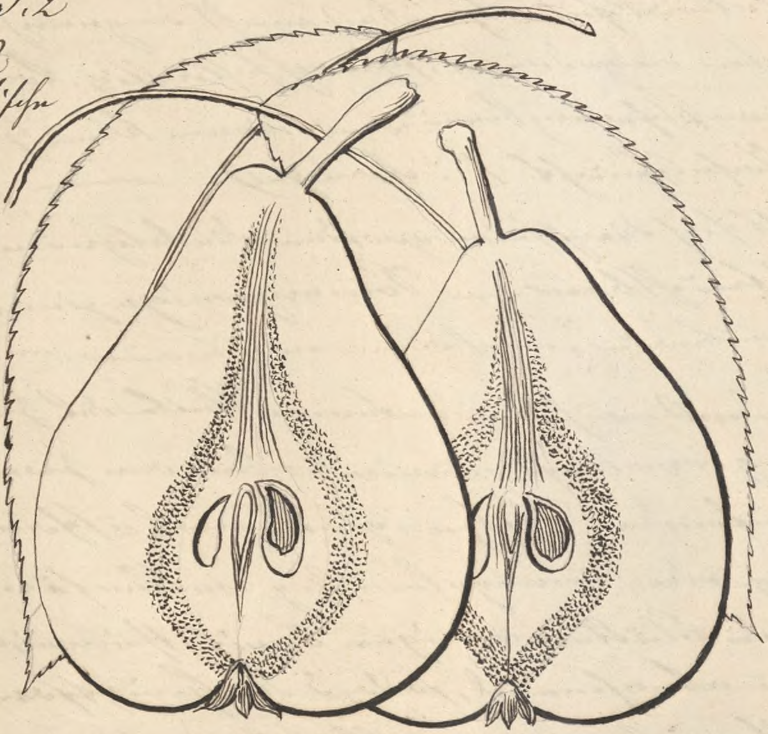
schwach weinigem Zuckergeschmacke. ——
Reife u. Nutzen: zeitigt im 8ber u. 9ber, selten bis 10ber haltbar. Sie darf nicht
mehr am Baume die Farbe ändern, sonst ist sie schon zu spät gebrochen oder
zu voll hängend; ist sie trocken u. wird teig. Die Überwachung am Lager ist
zu empfehlen. ——
Baum: wächst sehr lebhaft, eignet sich zu allen Formen, zur Pyramide am besten
sehr fruchtbar auch auf Quitte in etwas leichtem u. nahrhaftem Boden werden
die Früchte sehr gut. — Sommerzweige ziemlich lang, gerade wenig gekniet,
doch nach dem Gipfel hin verdickt u. schwach wollig, grünlichgelbbraun oder dun-
kelledernfarben mit ziemlich häufigen u. starken gelblichen Punkten. —
Blätter: sind am mehrjährigen Holze langoval, öfters auch ins Länglich-
eirunde u. bei den frischen langgestielten ins Langelliptische übergehend; zum
Theil sehr fein u. seicht, meist aber ziemlich grob, etwas stumpfgesägt. Letzteres
besonders die etwas steifen u. lederartigen Blätter der Sommerzweige;
sie sind glatt, flach, etwas wellenförmig, oder auch schiff- u. sichelförmig, im
rechten Winkel zu den Stielen stehend. — Blüthenknospen ziemlich groß, ke-
gelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit dunkelbraun schattirt. ——

K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1, a (b) Ganzflaschige.

No: 495. Doctor Trousseau. ** 8.ber – 9.ber Herzog Bivort/1848.

Docteur Trousseau.

D: I, 3. 2
J. IV. 2
elliptische
Bl.



Gestalt: birnförmig, starkbauchig gegen den Kelch hin, nach dem Stiele zu abnehmend, etwas ähnlich der späten Hardenpont. Sie baut sich jedoch oft kürzer, wird auch nach dem Kelche zu zuweilen mehr ab- u. rund, fast eirund, 2" 2''' breit, 2¾" hoch. —

Kelch: groß- u. breit- o. auch kurzblättrig, offen, in flacher, ziemlich regelmäßiger Einsenkung. Nur auf dem Rande der Einsenkung erheben sich einzelne Beulen, die sich über den Bauch hin u. da noch bemerklich machen u. so die Abrundung etwas beeinträchtigen. —

Stiel: mäßig stark u. lang, graubraun, steht oben auf wie eingesteckt, meist legt sich ein Höcker an ihn an, der ihn seitwärts drückt. —

Schale: etwas rauh, grün, später grünlichgelb o. auch hellcitronengelb, mit vielen feinen bräunlichen Punkten, die sich nach dem Kelche zu häufen, so daß die Frucht

http://rcin.org.pl

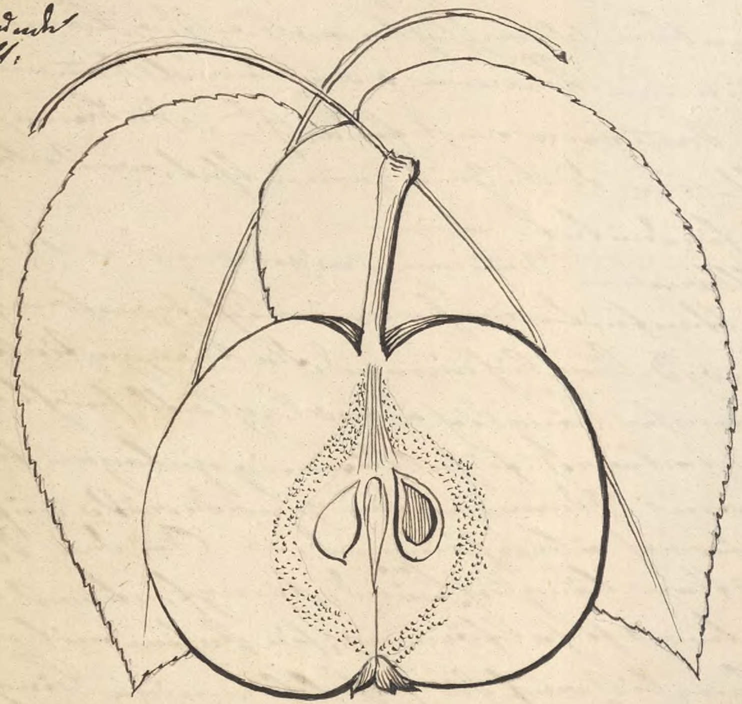
um den Kelch zusammenhängend grau- u. auch zimmtbraun berostet auf lichtgelb zu-
weilen an der Sonnenseite auch mit etwas Röthe, die jedoch durch Rost verdüstert.
Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, fast butterhaft, saftreich, von gewürzhaftem
zuckerartigem Weingeschmack, durch etwas feine Herbe recht angenehm. —
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach schlossig. Kerne
klein, mit vollkommenen, kleinen Kammern, schwarzbraun, mit einem kleinen Höcker.
Reife u. Nutzung: Mitte 8ber u. 9ber. Tafelfrucht 1. Ranges. —
Baum: von majestätischem Wuchse, macht sich durch seine großen dunkelgrünen Blät-
ter u. dichte Belaubung kenntlich u. ist fruchtbar. — Sommerzweige ziemlich
lang u. stark, wenig gekniet, röthlich graubraun, nach oben rothbraun, mit gelb-
lichweißen Punkten. —
Blätter der Sommerzweige sind besonders nach dem unteren Theile des Zweiges
hin sehr groß, bis 2½" breit u. 4¼" lang, oval oft rundlich, oben am Zweige
ins Elliptische übergehend, mit auslaufender Spitze, glatt, grob u. scharf ge-
sägt, etwas schiffförmig u. sichelförmig oder unregelmäßig wellenförmig
am Rande gebogen. Am Fruchtholze sind die Blätter weniger breit, theilweise zwar
noch oval, meist jedoch nach dem Stiele zu abnehmend, so daß die Hauptform eyf-
elliptisch ist, glatt fein u. seicht gesägt, oft verloren u. weitläufig gesägt, oft fast
ganzrandig, flach, etwas wellenförmig. — Blattstiele stark u. steif, oft ziemlich lang.
Blüthenknospen groß, kegelförmig, mäßig spitz, hellbraun mit dunkelbrau-
nen

K. IV. Rundliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a. Zartfleischige.

No. 496. Kröten-Bergamotte. * 8ber 9ber

Bergamotte Buffo. Bergamotte Crapeau.

D: I. 1. 2.
J: II. 2
niedrig? Ltt.



Gestalt: Zeichnung einer gut ausgebildeten in Frankreich gewachsenen Frucht. 2 1/3" breit 1 5/6" hoch; bei uns wird sie etwa 3/4 dieser Größe haben, also bleibt klein u. hat zum Theil auch etwas Zuspitzung nach dem Stiele zu, ähnlich wie kleinen Früh-rothen Bergamotte. —

Kelch: groß, sehr spitzblättrig, wollig, gelbbraun, offen, in weiter, schüsselförmiger Einsenkung, die jedoch zuweilen durch einige Beulen beengt ist, welche gewöhnlich über den Bauch fortlaufen u. die Abrundung ungleich machen. —

Stiel: mäßig stark, holzig, braun, und in einer kleinen Vertiefung auf der breiten Wölbung stehend. —

Schale: dick u. stark, läßt sich deshalb an der reifen Frucht meist abziehen

von Farbe dunkelgrün, später gelbgrün u. grüngelb mit bräunlichen Punkten u. Rostflecken, die um den Kelch zusammenhängend werden, zum Theil auch fast ringsum fast überzogen, [illegible] gerauhten Backe, ohne Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale zuweilen grünlichweiß, fein, saftreich, zuckert u. gewürzt, schmelzend, von recht angenehmen, süßen Bergamottgeschmack, der etwas zimmtartiges hat.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwachhohl u. vollachsig. Kammern mäßig groß mit ziemlich großen vollkommenen Kernen u. auch unvollkommenen.

Reife u. Nutzung: reift im 8ber, in kühlen Sommern erst Ende 9ber, die Birnen hingen um Michaelis noch fest am Baume u. welkten an dieser Zeit gepflückt, was ebenfalls auf eine schon spätere Herbstbirne hindeutet.

Baum: starkwüchsig doch nur wenig fruchtbar. — Sommerzweige an der Spitze ein wenig wollig, rothbraun, auf der Schattenseite mehr grünlich, sparsam fein weißgelb punktirt. — Blätter meist groß, länglichrund, die kurzgestielten breit eirund, die langgestielten auch mehr länglich u. oval, glatt, fein u. stumpf gesägt, meist flach, mit scharfen Spitzen ist etwas sichelförmig gebogen, schön dunkelgrün u. glänzend mit wenig sichtbaren Adern, an den [illegible] u. aufrecht stehenden Stielen die 1¼"–2½" lang sind, schwach überhängend. — An den Sommerzweigen sind die Blätter sind die Blätter länglich-eirund, stumpf, etwas bogenförmig gesägt, stark schiffförmig u. etwas sichelförmig; sie stehen mit den 1" langen, aufrechten, gerötheten Stielen, bis auf die sichelförmige Biegung von der Mitte des Blattes an, in gleicher Richtung. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, kurzgespitzt, hellbraun, an den Spitzen dunkelbraun, glatt.

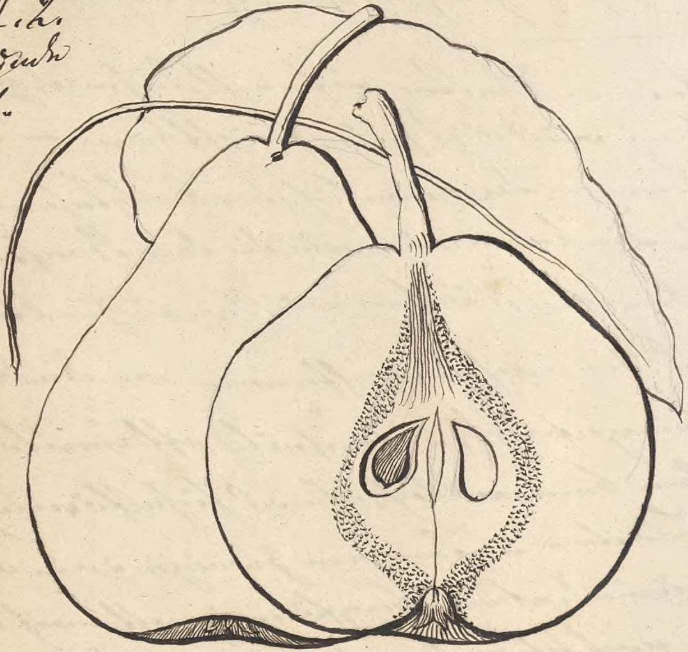
http://rcin.org.pl

K. II. (III) Rundliche Herbst=Tafelbirnen. Ord: 1. b. Ganzfleischige:

No: 497. Die Beguinen=Birne *u** Gbz (van Mons:) 1844. 1te Frucht

Beurré des Beguines.

D: I, 2, 2.
J: II. 2.
rundende
Lbl.



Gestalt: kugelförmig oder kreisel=birnförmig; ~~geht~~ aus dieser Form geht sie wohl öfters ins Rundliche oder Bergamottförmige über. 2¼" breit, u. je nach der Form 2" hoch bis 2½" auch wohl etwas darüber hoch. —

Kelch: groß, spitz= u. hartblättrig, gelbbraun, flach eingesenkt, zusammengedrückt u. halbgeschlossen durch Beulen, die als Fortsetzungen der Erhabenheiten am Bauche noch bemerklich sind u. die Form ungleichmäßig machen.

Stiel: ziemlich stark, am Grunde fleischig, braungelb, steht oben auf, schräg, schwach vertieft.

Schale: grüngelb, doch fast ringsum mehr oder weniger zusammenhängend etwas rauh bräunlich, wie Capiomont, berostet u. in der Sonne fein gelblich punktirt. —

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, sehr stark u. angenehm gewürzt süß.

http://rcin.org.pl

Kernhaus: hat etwas kleine Körnchen im Umkreise. Kammern groß. Kerne lang u. spitz, dunkelbraun, oft taub. ——

Reife u. Nutzung: zeitigt unter gewöhnlichen Verhältnissen im 9. u. ist eine Tafelfrucht des 1. R. die zur Anpflanzung in geschützten Gärten u. nahrhaftem Boden empfohlen werden kann. ——

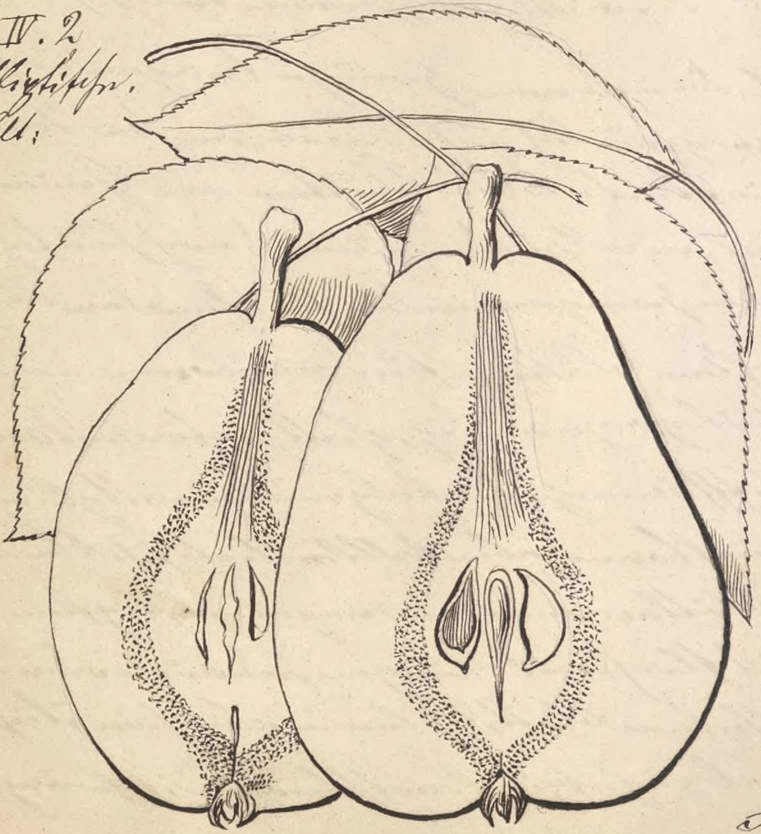
Baum: baut sich schön pyramidal, trägt seine Äste aufrechtstehend, zeichnet sich durch dichte glänzendgrüne Belaubung aus u. ist sehr fruchtbar. — Sommerzweige, ziemlich stark u. lang, in der Mitte wegen der ziemlich stark abstehenden Augen stufig, grünbraun, an der Sonnenseite dunkelbraun, wie die der Rousselet de Reims, mit grünbraunen Wollen, feine oder auch stärkere weißgrau punktiert, oft an den Spitzen wollig. — Blätter rund, die nachgewachsenen an den Knospen schmal, länglich bis zu lanzettförmig, feingesägt, unterseits oft [illegible] wollig, oberseits am Blattrande [illegible], etwas sichelförmig u. schwach schiffförmig, kurzgestielt. — Die Blätter unten an Zweigen u. am älteren Holze sind größer u. breiter, ebenfalls rund, etwas eiförmig, oft nach dem Stiele zu verschmälert, ganzrandig, sie u. die noch schwach gesägt-gekerbt, etwas schiffförmig u. sichelförmig, am Rande mehrfach wellenförmig gebogen, dunkelgrün ziemlich glänzend. Adern wenig sichtbar. — Blattstiele zuweilen über 2" lang, gelblich grün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun mit Grau schattirt. ——

http://rcin.org.pl

K III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischigen.

No. 498. Die Neue Leopold I. ** 8r u. 9br erzogen v. Gregoire :/ u. Jubiläumsbirne. 1866. Lucas :/

D: I, 3. 2.
J. IV. 2
elliptisch.
Lbt:



Gestalt: die Birne baut sich in kleineren Früchten eirund, größeren gehen mehr in Kegelförmig über, nach dem Stiele zu mäßig abgestumpft. 2¼" breit 2¾" hoch u. 1''' höher. — In Belgien 3" breit u. 3½" hoch. groß oval.

Kelch: kurz- u. spitzblättrig, mit aufrecht stehenden, außen gelben, innen röthlichbraunen Blättchen, in flacher weiter kleiner schüsselförmigen Einsenkung, mit kleinen Beulen umgeben.

Stiel: ziemlich stark, ½" lang, graubraun, steht obenauf, wie eingedrückt. —

Schale: hellgrün, verwaschen mit dunkelgrün, in der Reife mehr citronengelb, an der Sonnenseite leicht dunkelroth gestreift, mit bräunlichen Punkten u. schwärzlichen Flecken, um Kelch u. Stiel etwas gelbbraun berostet. —

Fleisch: weiß u. gelblichweiß, fein, saftreich, but-

markigt, angenehm etwas weinig gewürzt süß. — Kernhaus: nur mit feinen Kernhausumgebung, schwachhohlachsig, mit nicht großen, oft unausgebildeten Kammern u. einzelnen vollkommenen, kaffeebraunen eben meist tauben Kernen. — Reife u. Nutzung: meist gegen Ende 9ber u. 10ber. Tüchtig ausgezeichnete Frucht gehört zum 1. Range der Tafelfrüchte. —

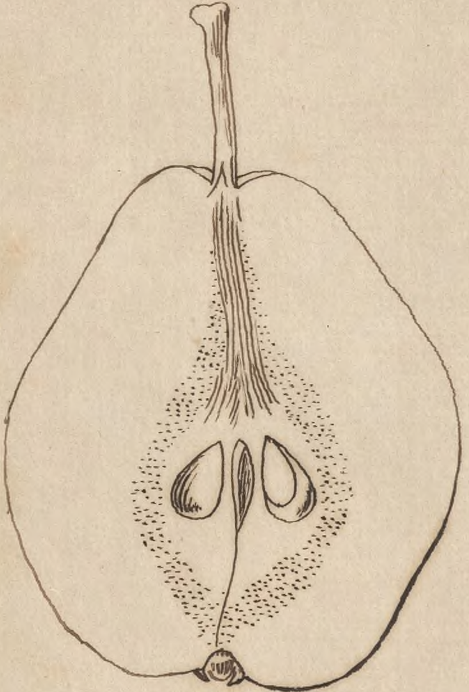
Baum: wächst ziemlich lebhaft, pyramidal; die unteren Zweige tragen nach aufzüglichen Kronen. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite rothbraun, weißlich oder gelblich punktirt. — Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft sehr groß u. breit, rundlich oder eirund, noch häufiger aber elliptisch u. breitelliptisch u. oben am Zweige werden sie schmaler, länglich elliptisch u. lanzettförmig. Die größeren Blätter sind gewellt u. unregelmäßig gezahnt oder gesägt, zum Theil ganzrandig, glatt, unterseits mit Adern etwas wollig, flach oder schwach schiffförmig, dunkelgrün, mattglänzend. Am mehrjährigen Holze scheint die Hauptform ebenfalls elliptisch, kleinere lanzettförmig zu sein; diese schmäleren Blätter sind dann ungleichmäßig fein u. scharfgesägt, hellergrün, ebenfalls meist flach, mit den gewendeten oder aufrechtstehenden, 1–1½" langen oft gerötheten Blattstielen in gleicher Stellung stehend. — Blüthenknospen klein, oval zugespitzt, rothbraun, schwärzlich u. silbergrau schattirt. —

No 499. Paridans' Butterbirne. Rundliche Herbst-Tafelbirne. Ord: I. a [illegible]

K. [illegible] III Beurré Paridans.

** gbr. Gédéon Paridant. (v. Mons.)

D. I. 2. 2. J. II. 2.



Gestalt: giebt die Zeichnung; die Frucht kann bisweilen [illegible] als mittelgroß, oval, [illegible] den Kelch zu [illegible], daß sie nicht aufstehen, nach dem Stiele zu meist auf einer Seite [illegible] eingebogen [illegible] kegelförmig endigend, über 2¼" breit u. über 2½ hoch.

Kelch: kurz u. spitzblättrig, grünbraun, etwas wollig, geschlossen, [illegible] ziemlich tiefen Senkung, die mit kleinen Beulen besetzt ist, welche sich als [illegible] flache Erhabenheiten auf der Wölbung [illegible] über die Frucht fortlaufen.

Stiel: etwas dünn oft gekrümmt, braun holzig, in einer [illegible] tiefen u. weiten Höhle mit [illegible] Beulen umgeben.

Schale: hellgrün, später grünlichgelb mit bräunlichen Punkten [illegible] an der Sonnenseite bräunlicher Röthe, die mit graubraunem [illegible] Rost überdeckt ist u. worin starke weißliche Punkte bemerkbar sind, um Kelch u. Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, butterhaft, von [illegible] gewürzhaften Geschmack.

Kernhaus: mit etwas starken Körnchen umgeben, [illegible] mit braunen [illegible] Kammern, die einen schwarzen Spitzenansatz haben.

Reife und Nutzung: Die Birne zeitigt zu Anfang des 9ber.

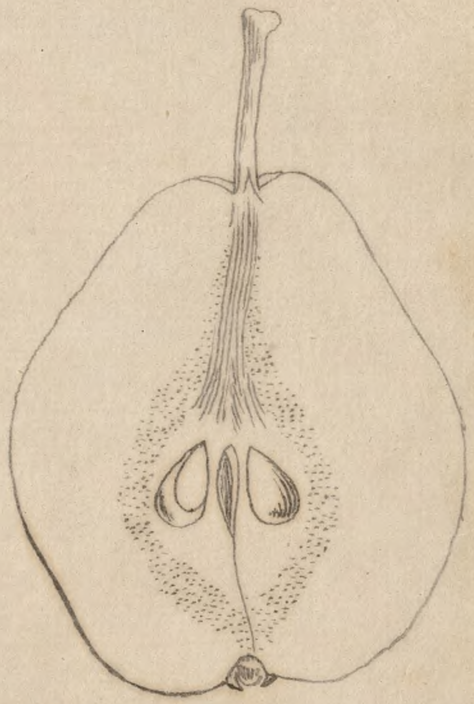
http://rcin.org.pl

In südlicheren Ländern mag sie jedoch besser
werden.

Eigenschaften des Baumes: Ist nur mäßig kräftig
im Wuchs, zeigt Neigung zu hängenden Zweigen u.
gibt sich zu Hochstämmen, seine Frucht hält sich gegen
den Herbst hin recht ...

Sommerzweige: sind lang u. schlank, wenig stufig, gerade,
braun, an der Sonnenseite mit zahlreichen
feinen gelblichen Punkten, nach dem Ende hin
etwas wollig. — Blätter u. Deckblätter mittel
groß, fast klein, länglich rund, mit mehr lang
auslaufender Spitze, glatt, ziemlich grob u. scharf
gesägt, etwas schiffförmig.

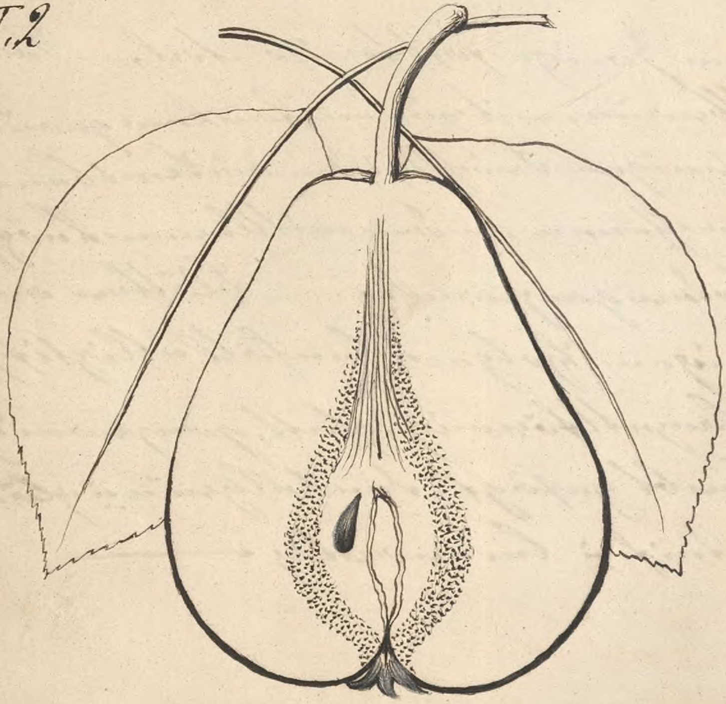
Blätter: die ausgebildeten Blätter ebenfalls länglich
rund, zum Theil viel kleiner u. nur die
längern gestielten an den Fruchtkuchen sind
von der Größe der mittleren Blätter des Sommerzweiges,
oft auch länglicher u. eigentüm-
lich, zum Theil sehr stark kielförmig gewun-
den, so daß die Hälfte der unteren Blattfläche
nach oben gekehrt ist, feiner, doch immer scharf
gesägt, ziemlich dunkelgrün, die obere u. untere Blattfläche mäßig glänzend.
Die kurzen Stiele der kleinen Blätter sind meist geröthet u. stehen mit den Blättern
in gleicher Richtung gerade aus. Blüthenknospen sind gut ausgebildet.



K. III. Längliche Herbst=Tafelbirnen. Ordnung 1. a Hartfleischige.

No 500. Erzbischoff Sibour. * u. ** 9bre = (: aus Samen Gregoire's/
Monseigneur Sibour. (: Paris.) trug zum 1ten mal 1855.

D: I, 2. (3) 2.
J: IV, 2



Gestalt: 2¼" breit, 2½ hoch oder ein Geringes etwas höher, kreiselförmig, mehr kegel als birnförmig, beulig, stark abgestumpft. —

Kelch: klein u. kurzblättrig, halboffen schwarzbraun, in etwas unregelmäßigen weiten u. flachen Senkung. —

Stiel: dünn, nach der Reifezeit grünlich u. grün, sonst braun u. holzig, sitzt in enger oder weiter, mit ziemlich starken Beulen besetzten Höhle. —

Schale: gelbgrün mit bräunlichen Punkten u. Rostflecken, rings um den Kelch zusammenhängend berostet, ohne Röthe, an der Sonnenseite etwas gelblicher. —

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend, doch von nicht gutem, ziemlich stark, eigenartig gewürzten, süßen Geschmack. —

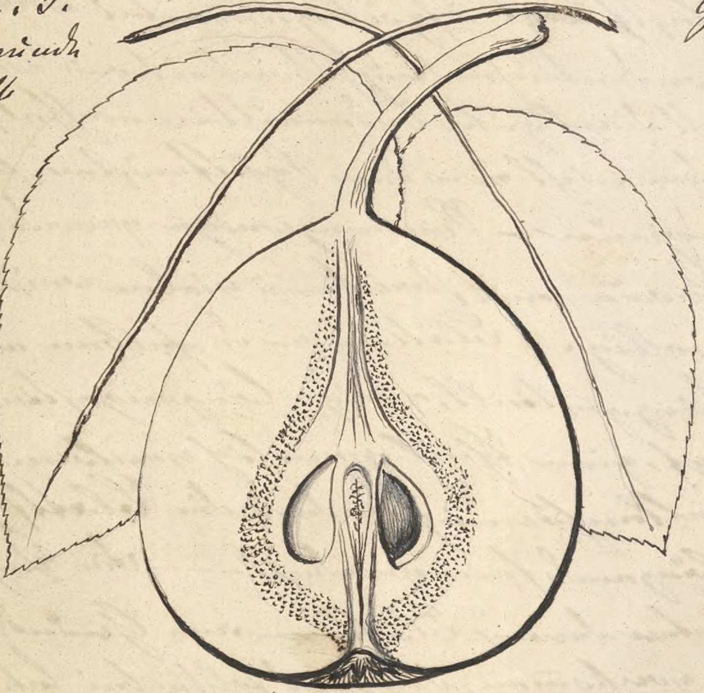
http://rcin.org.pl

Samengehäuse: nur mit wenigen, nicht großen Körnchen umgeben, etwas hohl-
achsig; Kammern klein; Kerne schmal, mit nur unvollkommenen Kernen. —
Reife u. Nutzung: unter gewöhnlichen Verhältnissen reift die Frucht gegen
Ende Octbr. Tafelfrucht des II Ranges. —
Baum: ist nicht starkwüchsig, treibt seine Zweige fast horizontal. — Sommer-
zweige graubraun, an der Spitze rothbraun, mit vielen starken grauwei-
ßen Punkten, in der Mitte stufig u. zu dornigen Fruchtspießen ausstrebend. —
die Blätter sind elliptisch, die noch gewachsenen an den mittleren Knöspchen
lanzettförmig, glatt, unmerklich gesägt oder ganzrandig. — Blätter am
Grunde der Sommerzweige u. am 2jährigen Holze ebenfalls elliptisch, mit
gelberem Rand, kleinern u. schmälern lanzettförmig, glatt, ganzrandig,
oder an der Spitze noch undeutlich gekerbt gesägt, dunkelgrün u. glän-
zend, auch doch fein geadert, etwas steif u. lederartig. —
Blüthenknospen —

K. VI. Rundliche Winter=Tafelbirnen. Ord: 1, a, Zartfleischige.

N°. 501. Die Levis=Birne (: Louis=Birne ** 9r – 10r erzog: Mr. John Levis 1825 in America.)
Poire Levis. Levis Pear.

D. I, 2. 3.
J. II. 3.
rundl.
Lbt



Gestalt: gibt die Zeichnung, wonach die Birne mittelgroß, zwischen rund u. kreisel=förmig ist, etwas über 2" breit u. hoch.

Kelch: ziemlich groß, langblättrig, sternförmig, offen, grauwollig, in unregelmäßiger weiter, doch flacher Senkung.

Stiel: nach beiden Enden zu verdickt, lang, nach der Birne zu grün mit Wärzchen, sonst braun, steht obenauf, sich ziemlich ohne Absatz in die Frucht verlierend.

Schale: grüngelb, mit undeutlichen grünen oder braunen Punkten u. etwas Rostflecken, die sich nach dem Kelche u. Stiele zu mehren u. besonders um letzteren gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, angenehm gewürzt=süß von weinartigem Zuckergeschmack. Wird bei uns in warmen Jahren sehr gut.

Kernhaus: mit ziemlich weiten, doch nicht großen Kämmerchen umgeben, hohlachsig; Kammern groß, mit starken langen, braunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. ———

Reife u. Nutzung: zeitigt gegen Ende 8ber u. dauert den 9ber durch. Eine vortreffliche Birne, die am Baume lange festhängt u. spät genommen werden muß. Ihr Hauptfehler ist nur die außerordentliche Fruchtbarkeit, mit welcher Gründe sie auch klein bleibt, wenn man nicht durch gute Bodenmittel u. nachhelfet.

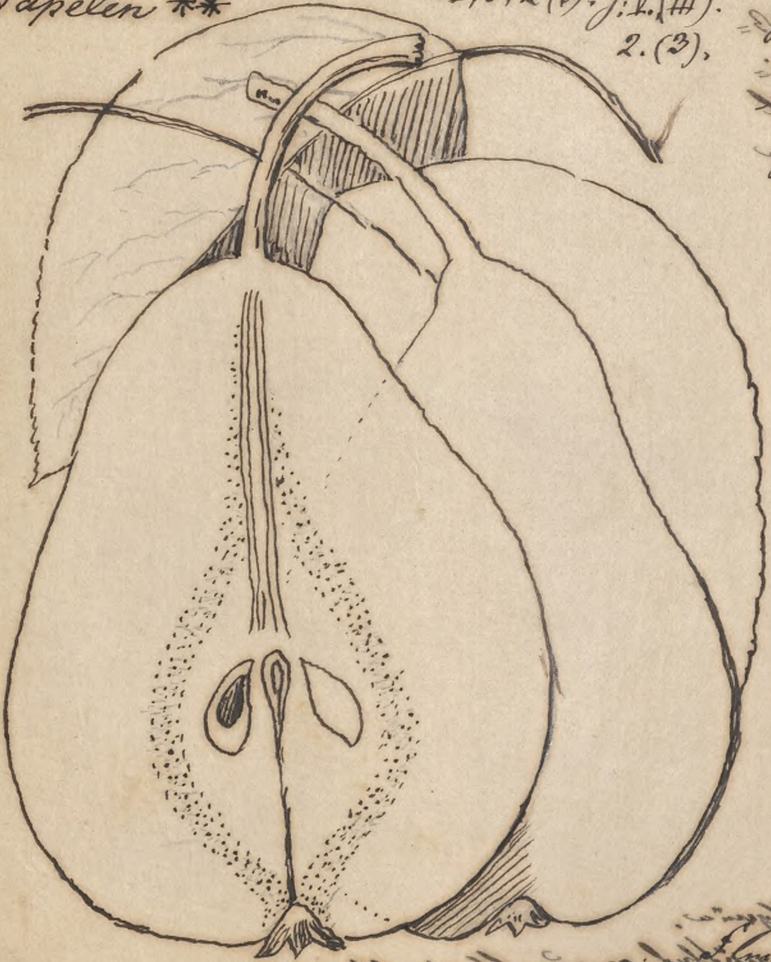
Baum: treibt sehr kräftig, seine Blüthen leiden nicht von den Spätfrösten, seine Zweige sind lang hängend, dunkelbraungrün — Sommerzweige gerade schlank graubraun, nach der Spitze hin mehr rothbraun, mit starken u. vielen weißgelblichen Punkten, an der Endknospe weißgrauwollig. — Blätter an denselben rund zum Theil auch oval, zugespitzt u. oft kurz kurzgestielt, einige längergestielte sind auch elliptisch, sehr seicht, etwas stumpf, zum Theil ziemlich regelmäßig gesägt, glatt, schwach schiffförmig u. etwas wellenförmig, so daß die Blattspitzen oft seitwärts gerichtet steht, dunkelgrün u. glänzend, fein geadert. — Die Vegetation ist etwas ähnlich derjenigen der Vir., unter deren Blättern am Grunde der Sommerzweige ebenfalls runde u. ovale vorkommen, doch sind solche bei letzterer regelmäßiger; ihre Bezahnung ist schärfer u. ihre Farbe weit hellergrün mit stark sichtbaren Adern; die Farbe der Sommerzweige ist heller gelb mit schwärzeren u. feinen Punkten. ———

Königliche Herbst=Tafelbirne. Ord. I a. [illegible]

No. 502. K. III. (V.) General Tottleben. (: Fontaine de Gheling. :) [illegible]

Papelen **

D: I, 3, 2 (3). J. V. (III). 2. (3).

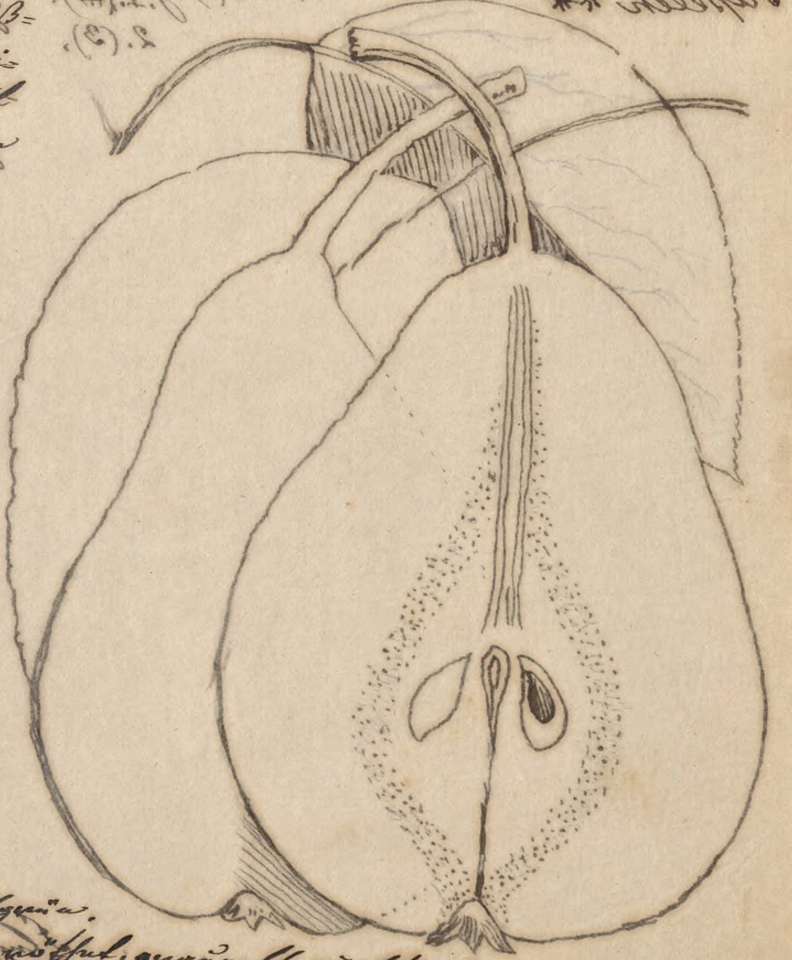


Gestalt: birnförmig u. bauchigbirnförmig 3" bis 4" [illegible]

[illegible]

http://rcin.org.pl

fleisch, schmelzend, saftreich von angenehmem süß-
weinigem, dem der [illegible] Herbstbutterbirne äh-
nlichem Geschmack, etwas dem der Chaumontel
ähnlich, oder doch weinig und süß [illegible]
[illegible] gewürzhaften, stellenweise fast schmelzenden
Fleisch [illegible]: In wärmeren Böden
wird der Geschmack erhabener.
Kernhaus: Kammern klein, oft unausgebildet
mit wenigen kleinen, langspitzigen hellbrau-
nen Kernen [illegible]
[illegible]
[illegible]
Reife: 9ber u. 10ber, [illegible]
Baum: wächst kräftig, [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
Blätter [illegible]
[illegible]
mittelgroß [illegible], hellgrün
[illegible]

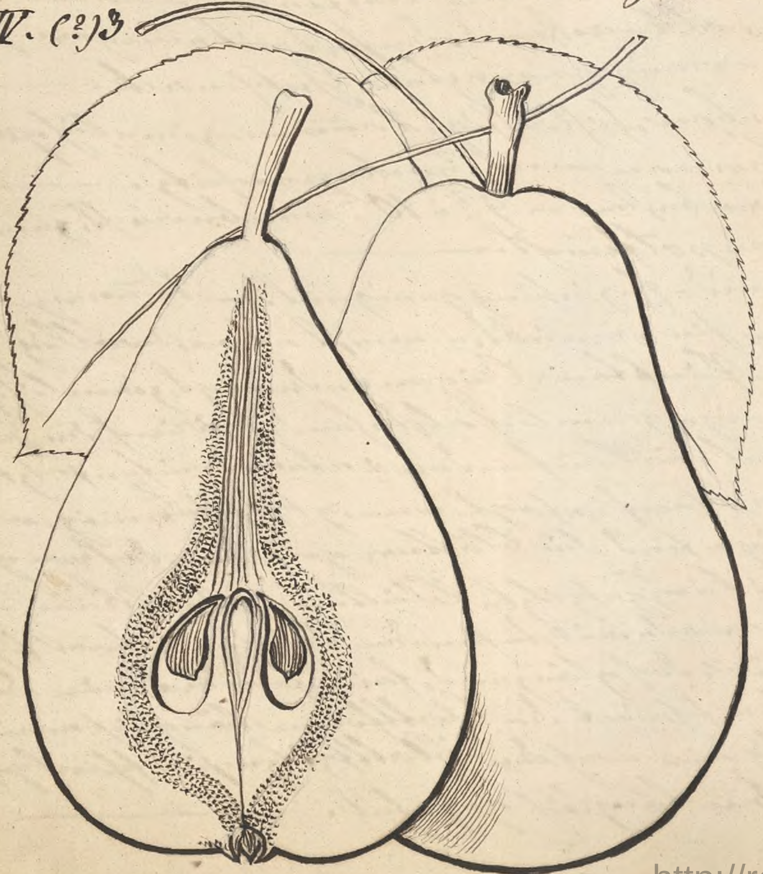


K. XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen Ord. 1.a. Hartfleischige

N.° 503. Schöne von Thouars ++. 9br à 10br.

D: III. 3. 3. Belle de Pragues o. de Prague.—

J: IV. (?) 3



Gestalt: zeigt die Zeichnung. mittel- oder gross länglich abgestumpft, oder etwas walzenförmig, oder länglich zugerundet oder sehr länglich abgestumpft, oft, oft sehr ungleichmäßig. 2¼" breit u. 3"2''' hoch doch oft bedeutender breit u. hoch.—

Kelch: spitz- u. breitblättrig, offen in einer gewölbten, außen gelbbraun, in trichterweiten Senkung, mit einzelnen Beulen, die jedoch am Bauche, mehr vortretten u. die Abrundung oft ungleich machen.—

Stiel: ziemlich stark, mittelmäßig lang, oft gekrümmt u. nach der Birne zu fleischig, braun u. holzig, steht auch bei stark abgestumpften Spitzen obenauf selten in kleiner Höhle, von Höckern umgeben.—

http://rcin.org.pl

Schale: citronengelb, doch kaum durchscheinend, denn die ganze Oberfläche ist mit zusammenhängendem gelbbraunem Rost überdeckt, denn an der Sonnenseite einige bräunliche Röthe u. etwas mehr graubraune Rostpunkte untermengt sind, so daß die Frucht wie Capiaumont u. Prinzessin Marianne aussieht. —

Fleisch: weiß, ziemlich fein, mäßig saftig, abknackend, ohnerachtet mit einiger Geschmeidigkeit, von ziemlich süßem, nur wenig gewürztem Geschmack. —

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig. Kammern ziemlich groß, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit Höckeransatz. —

Reife u. Nutzung: reift im 9ber u. 10ber, wird am besten in 9ber u. 10ber gebraucht, zum Rohgenuß nur 3 Wochen, doch eine gute Compotfrucht. —

Baum: starkwüchsig u. fruchtbar, zur Pyramiden-Erziehung geeignet. — Sommerzweige mäßig lang, ziemlich stark, nach der Spitze hin verdickt u. meist etwas wollig, graubraun mit feinen u. stärkeren weißlichen Punkten. Augen gedrängt, ziemlich groß, rundlich u. stumpfspitzig, besonders unten am Zweige ziemlich abstehend, wodurch der Zweig etwas stufig wird. — Blätter oval, mit auslaufender u. etwas aufgesetzter ziemlich langer Spitze, fein u. flach, aber scharf gesägt, wenig schiffförmig, aber etwas sichelförmig. — Unten am Zweige sind die Blätter größer, doch von gleicher Form, theilweise etwas ins Eirunde u. kurz zugespitzte Blätter ins Rundliche übergehend, glatt, an dem 1–2" langen, gerade abstehenden Stielen etwas sichelförmig überhängend, nicht sehr dunkelgrün, doch glänzend, fein geadert, aber die Adernetze ist sehr sichtbar. — Am Fruchtholze scheint die Blattform länglich rund zu sein oder fast rundlich, fast ganzrandig, nur nach der Blattspitze hin scharf gesägt. An Sommerzweigen sind sie oft auch oval oder länglich gezahnt. —

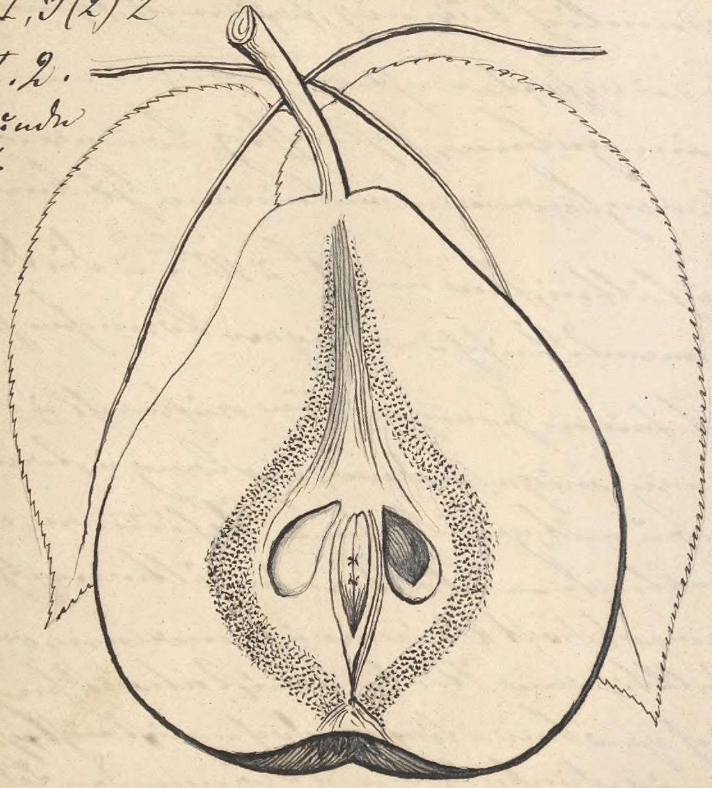
K. III. Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord: 1. a (b) Zartfleischige.

N: 504. Esmeralda. * fast ** 9ber–10ber. (aus Angers)

D: I, 3 (2) 2

J: II. 2.

einrunde Blt.



Gestalt: Mittelgroß, einmal ziemlich unregelmäßig, einseitig u. beulig, auch dann wie... zu birnförmig, um den Kelch glatt und eben stark beulig, jedoch steht die Birne auf noch gut auf ihm auf; 2 2/3" breit, 3" hoch. —

Kelch: gelbbraun mit grünwerdenden, und wolligen zusammengeneigten Blättern geschlossen in einer ziemlich tiefen und breiten Einsenkung, die jedoch durch Falten Beulen sehr unregelmäßig ist. Auch über den Bauch hin laufen diese letzteren als stumpfe Schwielen noch fort u. die Oberfläche der Frucht ist überhaupt durch flachen Beulen unebenen Vertiefungen ziemlich uneben.

Stiel: ziemlich lang u. stark, am Ende braun, nach der Birne zu grüngelb, steht oben auf wie eingedrückt, daneben einem kleinen fleischigen anliegenden Höckerchen schief. —

Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb, mit starken bräunlichen Punkten

die an der Sonnenseite mehr röthlich sind, auch finden sich stärkere gräuliche
Punkte u. Flecken u. hin u. da ein schwärzlicher Rostfleck, bemerke wenig
Rost. —

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, halbfein, ziemlich körnig, saftreich, schmelzend
erfrischend säuerlich süß, auch ziemlich gewürzhaft, recht angenehm. —

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern mä-
ßig groß, mit großen vollkommenen schwarzbraunen mit einem Höcker verse-
henen Kernen. —

Reife u. Nutzung: Unter gewöhnlichen Verhältnissen im 9ber u. 10ber. u. die Frucht
würde 1t. Rang verdienen, wenn sie feineres Fleisch u. weniger Körnchen hätte.

Baum: hat gemäßigtes Wachsthum, trägt seine Zweige schön aufrecht u. nei-
gt sich gern zur Pyramidenform. — Sommerzweige sind mäßig lang u. stark,
nach dem Ende hin etwas verdickt, hellgrau mit gräulichem Schimmer, an d.
Sonnenseite graurötlich, fein weißlich punktirt. — Blätter des älteren Holzes
sind länglich eirund, erscheinen auch langgespitzt, oft kleiner u. schmaler, auch re-
gelmäßiger, als sie die Zeichnung darstellt; am Rande meist etwas ungleich-
mäßig, zum Theil fein u. seicht, zum Theil auch gröber u. tiefer, doch meist nicht scharf
gesägt, glatt, stark schiffförmig u. schalförmig, dunkelgrün u. glänzend. — Blatt-
stiel oft geröthet. An den Sommerzweigen sind die Blätter theilweise elliptisch,
auch gröber gesägt, gewöhnlich jedoch auch mehr stumpfspitzig gezähnt. —

K. III. (V.) Längliche Herbst-Tafelbirnen. Ord. 1. a Zartfleischige.

No. 505. Gräfin von Guasco. * 9.br–10.br

Comtesse de Guasco.

D: I. 3. 2 (3)

J: II. 2 (3)

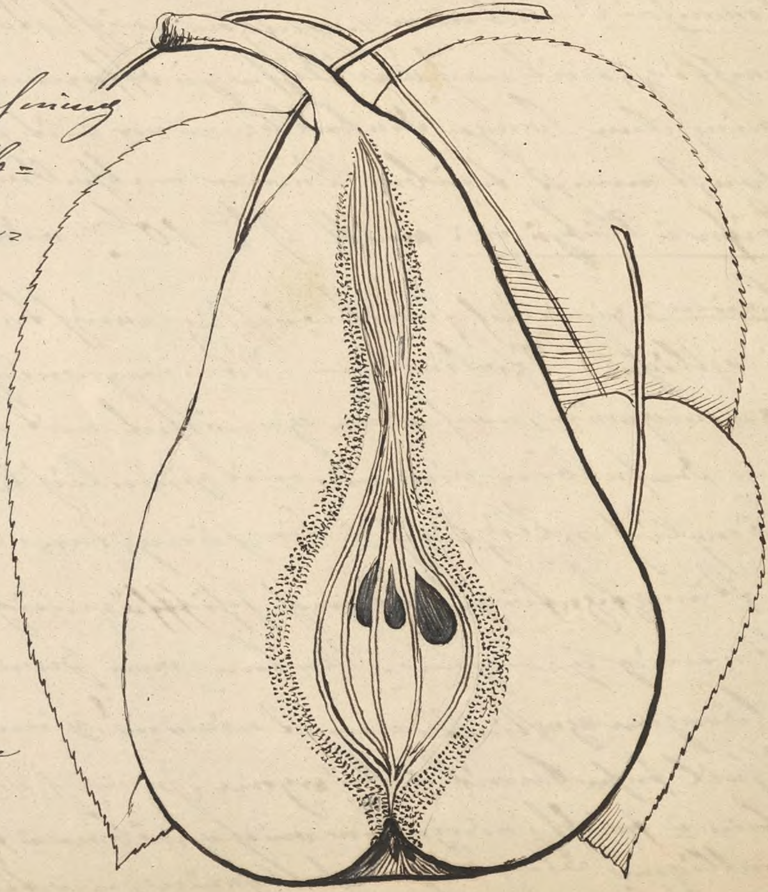
eiförmiges Blatt

Gestalt: u. Größe wie die Zeichnung.

Kelch: kleine, spitzblättrig halb-offen, in kleiner enger u. flacher Einsenkung, mit schwachen Beulen umgeben, die als stumpfe Schwielen auch über den Bauch hin, noch etwas bemerklich. —

Stiel: stark 1¼" lang, gelbbraun, verliert sich ohne Absatz in die Spitze der Frucht, wird oben durch einen sich sich erhebenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, weißlich gelb, auf der Sonnenseite mehr citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten u. Rostverwaschungen. Kelch u. Stiel darum ein wenig zusammenhängend bräunlich berostet. —



http://rcin.org.pl

Fleisch: weißgelblich, saftreich, weinsäuerlich, zwar nach gewürzt, doch ohne Vorzüge, wenn die Frucht nicht schon zu weit zersetzt(?) war. —— denn sie war mehlig.

Kernhaus: mit nur wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, stark hohlachsig, mit nach der Achse zu offenen Kammern, die lang, eben ungefähr nur einzelne lange dunkelbraune mit schwachen Höckern besetzte vollkommene, sonst meist taube Kerne enthalten. —

Reife u. Nutzung: ~~meist~~ 9ber u. 10ber oder auch etwas länger haltbar. 2. Rang.

Baum: ziemlich starkwüchsig, reichtragend, geeignet besonders für die [illegible] u. östlichen Gegenden. — Sommerzweige gerade, lang u. ziemlich stark, gelblich graugrün, nach oben geröthet mit weißgelblichen Punkten. — Blätter an denselben eirund, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oder auch länglich elliptisch u. die jüngsten lanzettförmig, oft gewellt(?), fein, seicht u. stumpf gesägt, schwach schiffförmig u. sichelförmig, häufig auch halb[illegible]förmig gebogen. Unten an den Zweigen sind die Blätter oft ungleich größer u. länger gestielt, meist eirund, zum Theil ziemlich länglich ~~länglich~~ zum Theil sehr breit u. kürzer, je nach der wechselnden lang auslaufenden Spitze, fein u. seicht, einzelne auch gröber u. schärfer gesägt, glatt, flach, mit niedrigen welligen Biegungen, hellgrün, mattglänzend, feingeädert, nur die gelbliche Mittelrippe macht sich merklich sichtbar. ——

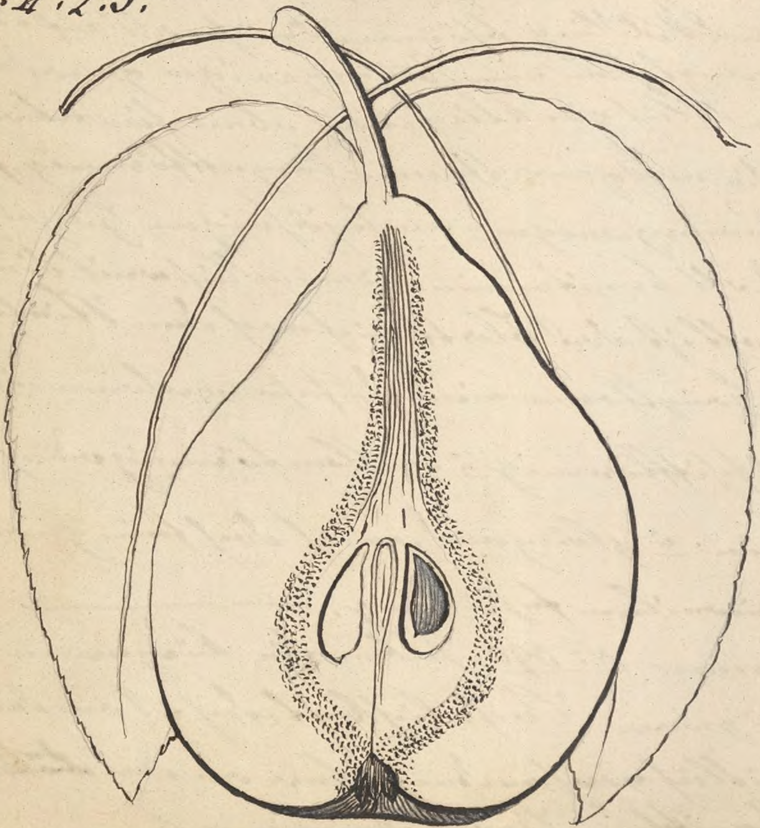
http://rcin.org.pl

K XI. (V.) Längliche Winter-Wirthschaftsbirne. Diel I. a. Hartfleischige

N°. 506. Spanische Gute Christenbirne.* *meist Kochobst 9^br – 10^br

D: III. 3. 3. Bonchrétien d'Espagne *: eine alte Frucht.

J: II. 2. 3.



Gestalt: gleicht die Zeichnung, sehr groß, der Winter Bonchrétien ähnlich doch länglicher wohlgestalteter, 2" 5''' bis 3" breit, 3" 2''' bis 4" hoch. ——

Kelch: klein u. hartblätterig, gelbbraun, aufgerichtet, in einer ziemlich tiefen Senkung mit Beulen umgeben, die zum Theil fortlaufend die Abrundung am Bauche ungleich machen. ——

Stiel: lang u. stark, holzig, braun, steht oben auf, sich unter einem Höcker. ——

Schale: gelb mit auffälligen u. starkem Carminroth über die Hälfte der Frucht hin, mit bräunlichen u. einigen schwärzlichen Flecken, um den Kelch auch zusammenhängend gelbbraun berostet. ——

Fleisch: weiß etwas grobkörnig, abknackend u. etwas rauschend, saftig, zuckerhaft süß

lich süßem, noch ziemlich gewürztem Geschmack, an welchem nichts Vorzügliches auffällt. —

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kammern mäßig groß. Kerne vollkommen, dunkelbraun mit kleinem Höcker. —

Reife u. Nutzung: je nach dem guten Sommer im 9ber, 10ber. zu Compotes vortrefflich. —

Baum: starkwüchsig, reichtragend, auf dem Wildling schönere Früchte als auf der Quitte liefernd, doch wird auch das [illegible] angefochten. — Sommerzweige gerade, lang u. schlank, ziemlich gelbbraun, fein gelblich punktirt, nach oben hin etwas wollig. — Blätter an denselben elliptisch, die ausgewachsenen lanzettförmig, fein u. seicht gesägt. — Blätter am Grunde der Sommerzweige u. mehrjährigen Holzes größer, zum Theil sehr groß, länglich eirund, oft breiteirund u. rundlich, weil die Spitze kurz ist, zuweilen auch ganz fehlt; oft ist das Blatt auch nach der Stielseite verschmälert u. breitelliptisch (: doch die Hauptform eirund:) sehr unrein u. seicht gesägt, oft fast ganzrandig, flach, schwach schifförmig u. wellenförmig oder halb sichelförmig gebogen, glatt, dunkelgrün u. glänzend, auch doch fein geadert. Blattstiel, stark u. steif, verschieden, zuweilen sehr lang. —

Mit Grosser britannischer Sommerbirne No 390: haben die kürzeren Blätter u. die Blüthenknospen der obigen zwar Ähnlichkeit, doch ist an den Blättern jener die Bezahnung überall deutlich verschieden, eben an der ~~Röthe~~ Frucht eine so starke Röthe als an der Spanischen = Apothekerbirne. —

K. IV (VI) Rundliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 1. a. Zartfleischige.

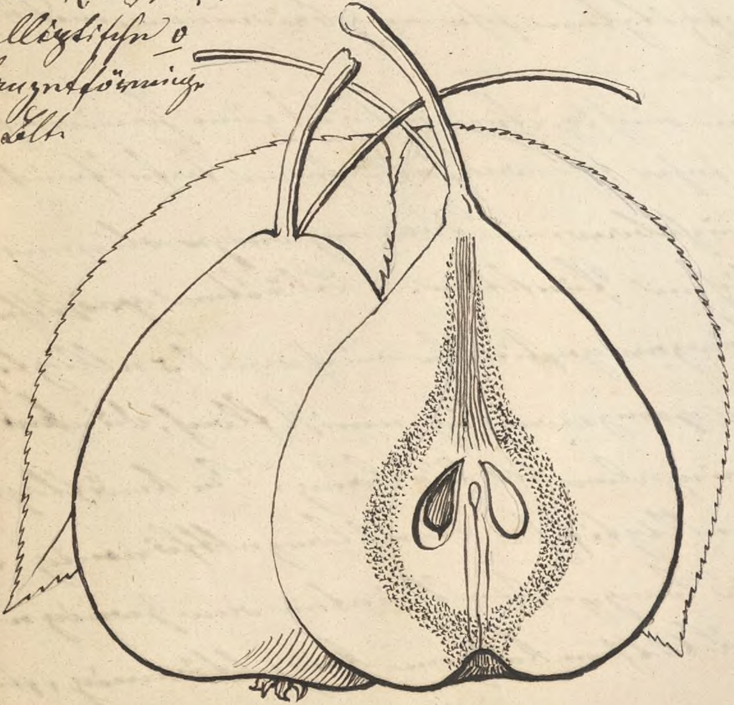
No. 507. Karl van Mons Zuckerbissen. ** 9–10br

Délices de Mons; Délices de Charles van Mons.

D: I, 2. 2. (3).

J: VI, (IV) 2. (3).

ellyptische u. langeiförmige Blt.



Gestalt: gibt die Zeichnung; mittelgroße rundlichovale kreiselförmig 2" 1''' breit 2 1/3" hoch. Zuweilen baut sich die Birne auch mehr länglich, stärker kegelförmig, wenn sie kleiner bleibt. —

Kelch: mittelgroß, spitzblättrig, aufrecht, lang, auslaufend, offen. Er steht flach u. auch ziemlich vertieft, u. die Einsenkung ist an letzterer Stelle weit u. rundlich. —

Stiel: gelbbraun, holzig, ziemlich stark u. lang, oft gekrümmt sitzt bald obenauf, bald seicht vertieft, geht zuweilen auch ohne Absatz in die Fruchtspitze über. —

Schale: glatt, hellgrün, später grüngelb, oder citronengelb, hie u. da etwas grünliche Stellen, mit bräunlichen Punkten u. mit mehr oder weniger gelbbraunem Roste, der zum Theil, besonders

http://rcin.org.pl

durch eine den Kelch herum auch mehr zu formen hervorragend wird. —
Fleisch: gelblichweiß, fein, ganz schmelzend, von sehr angenehmem, zitront sä=
melich süßem gewürzhaften Geschmack. —
Kernhaus: hat kleine Kämmerchen im Umkreise u. eine volle Achse, die Kerne
sind kleine mit dicken Rändern, kurzzugespitzten schwarzbraunen, mit ei=
nem kleinen Höcker versehenen Kernen. —
Reife u. Nutzung: reift im Obr. in kühlen Zimmern aufbewahrt, hält sich gut zum Jänner hält
Obgleich bisweilen etwas klein, ist sie doch eine sehr schmackhafte feine Tafelfrucht. —
Baum: hat gesunden Wuchs u. ist auch fruchtbar. — Sommerzweige olivengrün
auf der Sonnenseite violettroth mit gelblichen Punkten. — Blätter großtheils
lanzettförmig, 1¼" breit, 2½ bis 3" lang, kürzer gestielte oberhalb elliptisch
glatt, fein, etwas stumpf gesägt, zuweilen ganzrandig, meist flach, dunkel=
blaugrün u. glänzend. Stiel meist lang, einzelne bis 2¼" lang. An kräftigen
jungen Bäumen sind die am Sommerzweige elliptisch u. breit lanzettförmig, die
nachgewachsenen schmal lanzettförmig, sehr langgestielt, unten am Zweige
größern u. breitern, ebenfalls elliptisch. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpf
zugespitzt, schwarzbraun. —

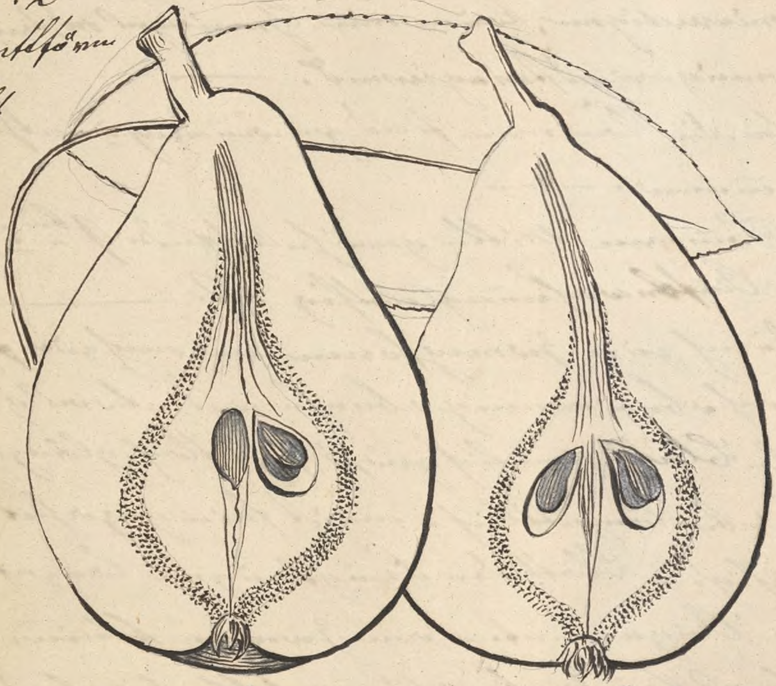
K. III. Längliche Herbst-Tafelbirne. Ord: I. 6. Zartfleischige.

No 508. Paternoster's Butterbirne ** 9^br 10^br 4–5 Wochen.

D: I. 3. 3.

Poire Paternoster (: erzogen v. Erzogen vom Paternoster im Hennegau :)

J. VI. 2
kegelförm.
Blt



Gestalt: bald kreiselförmig, bald ziemlich konisch; gute Früchte an hohem Hochstamm sind 2" breit u. 3" hoch. Der Bauch sitzt unmerklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. meistentheils ab-stumpft, daß sie gut steht. Nach dem Stiele macht sie durch eine Einbiegung u. schlanke Kegelspitze die kreiselförmige, manchmal ohne Einbiegung oder selbst mit auf einer Seite etwas erhobener Linie, eine dicke Spitze. —

Kelch: hartschalig, offen, liegt mit den Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, [illegible] sich etwas auf u. sitzt flach zwischen Beulen [illegible] eben auf, manchmal auch in ziemlich tiefer u. weiter Senkung. — Stiel: stark, etwas, oft stark fleischig, kurz, sitzt wie eingesteckt, oder geht fast aus der Spitze heraus u. ist vollkommen ziemlich stark auf die Seite gebogen. —

http://rcin.org.pl

Schale: etwas gelblichgrün, in der Reife gelb mit häufig noch zurückbleibenden grünli-
chen Flecken, fast ohne Röthe oder nur in feinen Punkten matt angedeutet. Rost ziem-
lich häufig. Punkte fein, fallen nicht ins Auge. —

Fleisch: matt gelblich, ziemlich fein, saftreich, um das Kernhaus gar nicht körnig, fast schmel-
zend, von sehr angenehmem, etwas süßweinartigem, kaum ein Geringes adstringi-
renden Geschmack. Später schmelzend u. weniger adstringirend. —

Kernhaus: hat keine oder geringe hohle Achse, die Kammern sind geräumig u. enthalten
lange, schwarzbraune Kerne, vollkommen. —

Reife u. Nutzung: reift in warmen Sommern Mitte gewöhnlich Ende 9ber u. hält
sich 10ber bis in den Januar, wozu kühle Aufbewahrung nöthig ist. —

Baum: wächst gemäßigt u. schickt sich dadurch zur Zwergform wie auch zur Py-
ramide. — Sommertriebe dick, steif, nach oben wenig abnehmend, etwas gekniet
olivenfarbig, fein u. wenig punktirt. — Blatt ziemlich groß, fast flach, glänzend,
langelliptisch, gerändelt, nach oben am Triebe lanzettlich u. meist fein gezahnt. —
Afterblätter fein fadenförmig, nicht häufig. — Blatt der Fruchtaugen lanzettlich,
meist breitlanzettlich, nur gerändelt. Augen unten am Zweige klein, an-
liegend, nach oben mehr abstehend, etwas bauchig konisch, auf flachen fast un-
gewulsteten Trägern. An mehr starken Trieben sind sie groß, stehen ziemlich
stark ab u. sind auch die Träger etwas gewulstet. —

http://rcin.org.pl

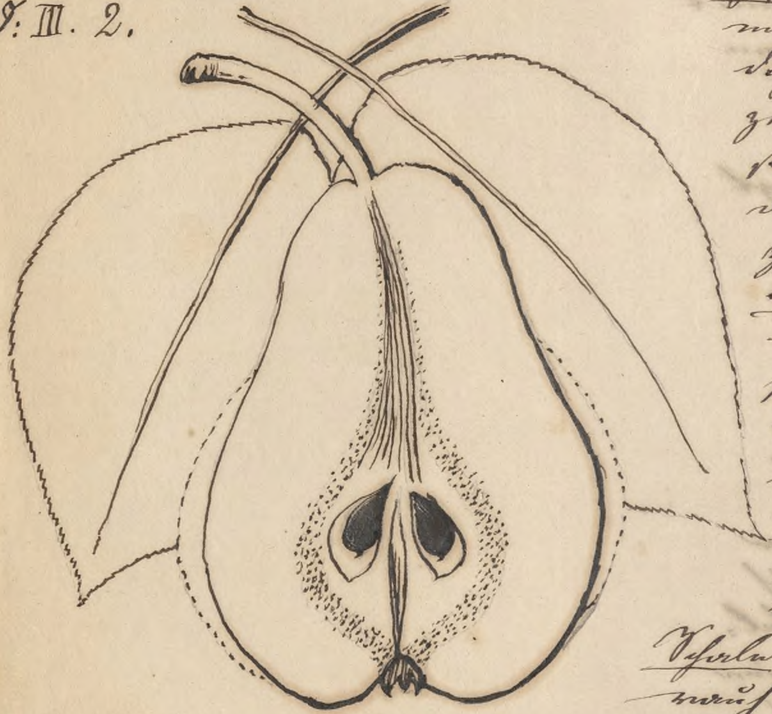
No. 509. **K. III.** Längliche Herbst=Tafelbirne. Ord: 1, a zartfleischige.

Biwort **

D: I. 3. 2.

J: III. 2.

Jägerbirne. (:Van Mons erzog sie aus Samen. Ersten Früchte 1842:) Poire des Chasseurs van Mons.



Gestalt: die Frucht ist stärker bauchig (:wie die Zeichnung mit Punkten angedeutet:) 2½" breit, 3" hoch, birnförmig doch ist sie bisweilen schmächtiger u. sogar etwas walzenförmig, mit dicker langer kegelförmiger stark abgestumpfter Spitze endigend, wonach man also ihre Gestalt zuweilen auch als birnförmig=pyramidal bezeichnen kann.

Kelch: klein u. kurzblättrig, halboffen, mit aufrecht doch etwas zusammengeneigten Blättchen, in seichter, ziemlich enger Senkung mit einigen Beulen umgeben, die sich einzeln auch am Bauche noch sichtbar machen.

Stiel: ziemlich stark 1½" lang holzig, dunkelbraun nach dem Ende zu gelblich, steht wie eingedrückt durch einige Höcker seitwärts gerichtet.

Schale: citronengelb mit grünlichen Stellen, stark rauh gelb u. graubraun berostet, auf einem Theil der Frucht so dicht, daß das Gelb nur wenig durchblickt. Eigentliche Röthe findet sich nicht vor.

Fleisch: gelblichweiß, selten leicht geröthet, ziemlich fein, saftreich, schmelzend von gewürzreichem weinigem, durch einen Zusatz von Herbem sehr angenehmem u. pikantem —

Zuckergeschmack.

Kernhaus: nur mit wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommenen, dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife: 9ber 10ber selten Ende 8ber.

Baum: hat einen mittleren Wuchs, trägt spät u. ist sehr fruchtbar.

Sommerzweige: sind gerade, lang u. schlank, graubraun, nach oben braunroth, mit vielen feinen gelblichen Punkten.

Blätter: an denselben bis zur Mitte des Zweiges herab elliptisch, schwach sichelförmig, unten am Zweige sind sie mehr oval, mit Ansatz zu Elliptisch, fein u. auch stärker u. oft ziemlich scharf gesägt, glatt, ziemlich dunkelgrün u. glänzend, stark schiff- u. sichelförmig, so daß das Blatt beim Auflegen eine Falte bildet u. rechtwinkelig am Stiele steht.

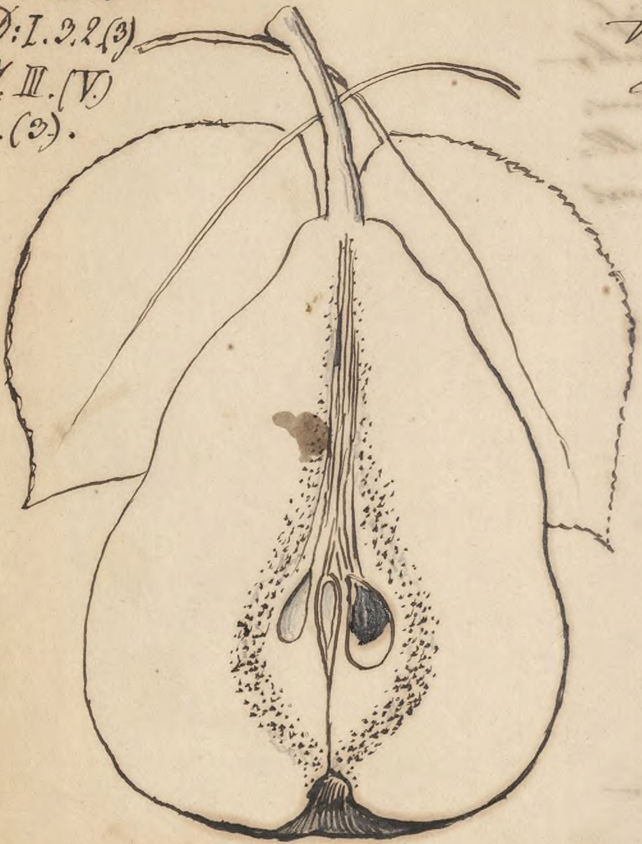
Die Fruchtholzblätter sind oft anders beschaffen als die am Sommerzweige u. sind dieselben unter der Frucht oval u. elliptisch, ganzrandig.

Blüthenknospen: konisch, länglich, zugespitzt, hellbraun mit silbergrau verwaschen.

K N: 510. III. (V) Neue Fulvie

Längliche Herbst=Zuckerbirne. Ord: 1. a [illegible]
sie wurde von Gregoire erzogen 1854 erstes Früchten,

Bivort **
D: I. 3. 2 (3)
J: III. (V)
2. (3).



Gestalt: groß, birnförmig=pyramidal, stark beulig; um den Kelch stark abgeplattet u. auch nach dem Stiele zu schwach birnförmig, daher mehr kugelförmig, 2½" breit, stark 3" hoch.

Kelch: spitzblättrig, oft unvollständig, aufrecht stehend, etwas tief eingesenkt zwischen Beulen, von welchen sich einzelne auf der Wölbung stärker erheben, auch ungleichmäßig fortlaufend die Frucht beulig machen

Stiel: ziemlich stark, braun, nach der Birne zu angeschwollen u. gelbbraun, gewungelt, steht oben auf, oft ohne Absatz, doch drückt ihn häufig ein sich erhebender Höcker schief.

Schale: citronengelb, wovon jedoch oft wenig sichtbar, denn fast die ganze Oberfläche ist mit einem braungelben, ziemlich zusammenhängenden, auf der Schattenseite etwas weichern, auf der ~~Schattenseite~~ Sonnenseite, die meist angenehm geröthet ist, mehr glatten Roste überzogen, der sich besonders um den Stiel findet u. die auf der Schale zerstreuten Punkte werden feiner, aber häufiger um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, fein, butterhaft, sehr saftreich, von weinigem, stark gewürztem Zuckergeschmack. —

Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein mit vollkommenen gelbbraunen mit einem Höcker versehenen Kernen.

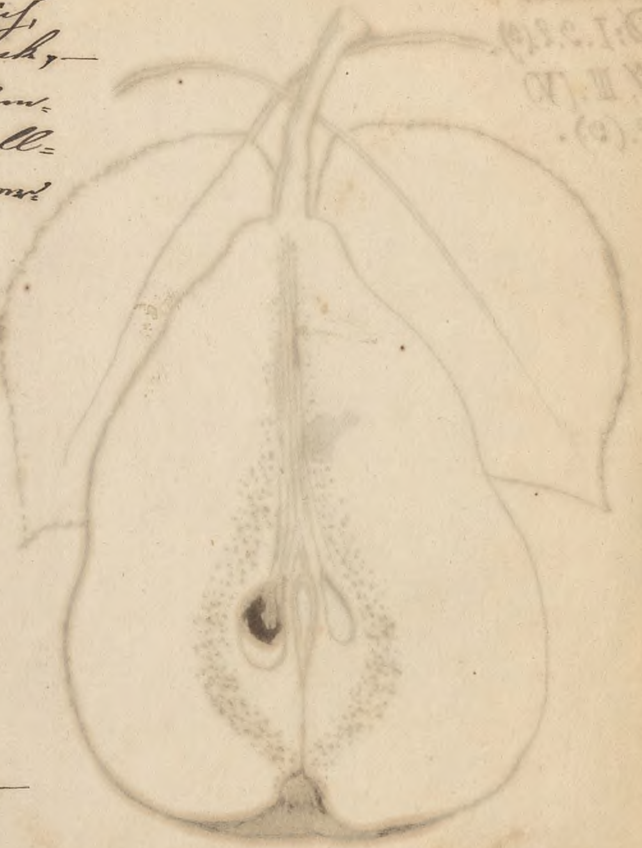
Reife: meist nach Bivort im Januar u Februar. Diese sehr gute Frucht passirt auch nicht zu schnell.

Baum: wächst ziemlich lebhaft u baut sich pyramidal, ist sehr fruchtbar u gedeiht auf Wildling u Quitte.

Blätter: klein, elliptisch u breitelliptisch mit feinen scharfen Spitzen, die Nebenblätter an den Knospen auch lanzettförmig, sehr fein, zuweilen auch gröber gesägt, flach.

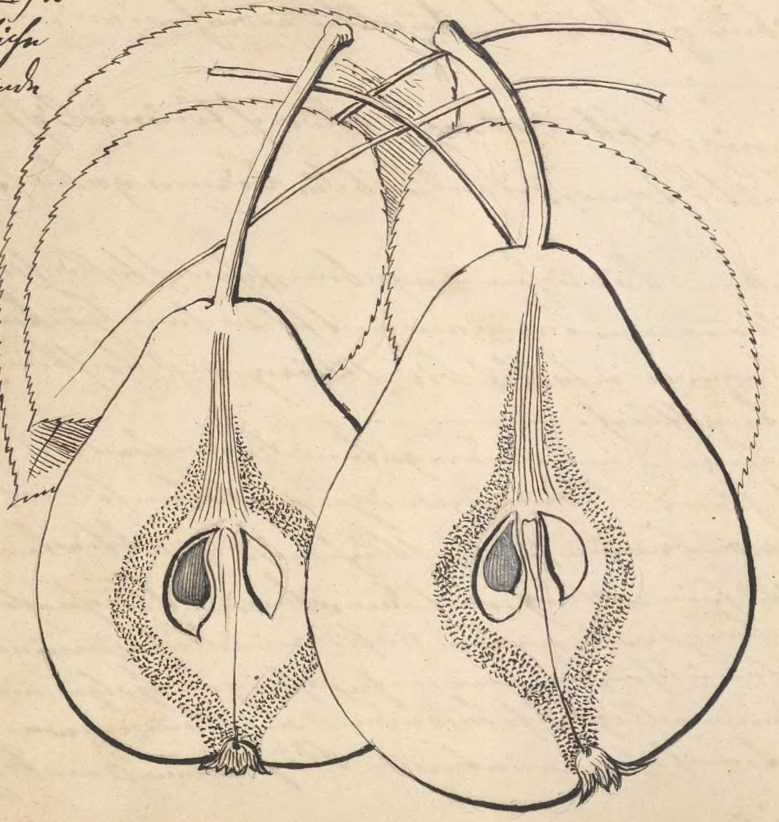
Blüthenknospen: sind mittelgroß, oval, zugespitzt, braun mit dunkelbraun u Grau schattirt. —

Sommerzweige: ziemlich lang, gerade u schlank, gelblich lederfarben, gegenüber bräunlich geröthet, mit rundlichen u feinen weißlichen Punkten. —



K XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: 1. a. Hartfleischige
N° 511. Trockener Martin. †!. 9ber – Januar. :/ alte französische Birne :/
Martin sec. Martin sec de Champagne. Knoop t. 7. —

D: III. 3. 3.
J: IV. (II). 3
elliptische
[illegible]
Bll.



Gestalt: mittelgroß, schön wohlgestaltet birnförmig, der Winter Rousselet ähnlich, doch nicht so rund am Kopfe, sondern halbkugelförmig; etwas beulbauchig, nach dem Stiele zu stärker kegelförmig auslaufend; eine Seite mit schwacher Einbiegung; vollkommene Früchte 2"–2¼" breit, 2⅔–3" 2''' hoch. ——

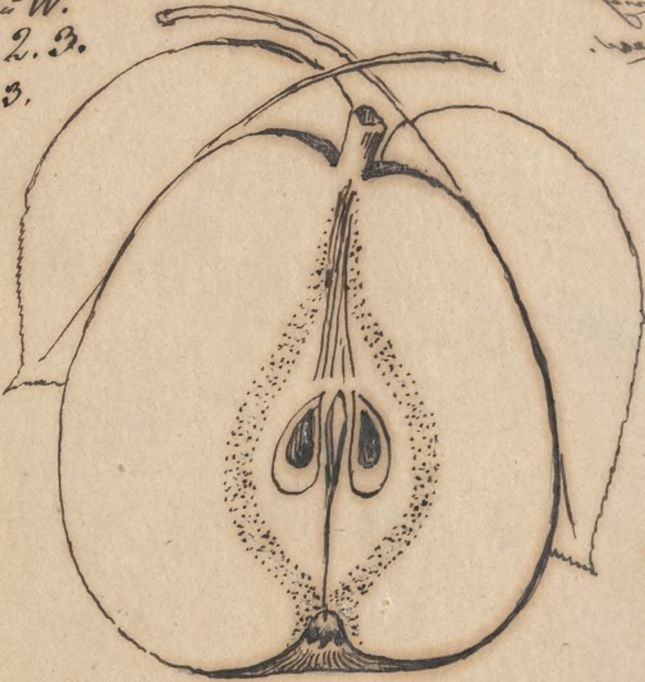
Kelch: langblättrig, wollig, geschlossen, wie geschnürt durch Beulen, welche sich öfters eine mehr aufwirft u. den Kelch seitwärts drückt. Ueberhaupt ist die Frucht am Umkreise oft etwas stumpfkantig u. beulig.–

Stiel: stark u. lang, bis 2", dunkelbraun, nach der Birne zu gelbbraun, zum Theil weinfleischig, steht oben auf der Spitze wie eingedrückt, oft von Beulen umgeben.
Schale: stark, hellgelb, an der Sonnenseite, meist schön u. lebhaft carmingeröthet, doch überzieht einen großen Theil der Frucht glatter, gelbbrauner Rost, der indessen stellenweise durch weißliche darüber gestreute Punkte rauh wird, aber die Birne sieht immerhin freundlich aus. —
Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, abknackend, schwach säuerlichsüß ohne bemerkliches Gewürz, aber die Süßigkeit ist groß u. deshalb die Birne gekocht sehr angenehm. —
Kernhaus: mit ziemlich vielen, nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig. Kammern klein, mit vollkommenen u. unvollkommenen Kernen mit schwachem Höcker. —
Reife u. Nutzung: reift im 9ber, dauert bis Januar u. selbst bis März, als Kochbirne besonders zu Compot im Winter sehr werthvoll. —
Baum: wird nicht groß, kommt in warmer Lage u. in minder gutem Boden fort, ist meist sehr tragbar, er sollte in keinem Garten fehlen. — Sommerzweige nach oben hin wollig, rothbraun, stellenweise durch feine Wolle graubraun, fein gelblichweiß punktirt. — Blätter des Fruchtholzes oval u. ovalrund, unterhalb fein wollig, auf der oberen Fläche glatt, gezahnt, an den Sommerzweigen als länglich u. langoval, an der Basis rundlich, gerändelt, gezahnt u. gewimpert, eiförmig oval, die größten u. schönsten am [illegible] Holze, einige jedoch mit Ansatz zu elliptisch, mehrere auch eiförmig elliptisch, besonders an Sommerzweigen. Sehr fein u. fein, zum Theil auch stumpf gesägt, auf ihrer unteren Flächen wollig, flach, wenig schiffförmig.

N: 512. **KV. (VI).** Längliche Winter-Tafelbirne. Rud: I. a. Zartfleischige.

Graue neue Winterbutterbirne. Beurré gris d'hiver nouveau; Beurré de Luçon. B: gris supérieur. B de Lucie; de Fontenay.

Dittrich. **.
Dochn: 639.
I.T. u W.
D: I. 2. 3.
J: III. 3.



~~Gestalt: eiförmig, bald [illegible] zugespitzt [illegible] bald [illegible] [illegible]~~
~~[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].~~
~~2¼ – 2½" breit [illegible] 2¾ – 3" hoch bis [illegible] 3" breit 3¼" hoch.~~
Kelch: kleins kurzblättrig, ~~wollig, graubraun,~~
~~halb offen, [illegible] [illegible] [illegible]~~
~~[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]~~
~~[illegible] [illegible] [illegible] bis zum Stiele [illegible]~~
~~u [illegible] [illegible] beide Hälften [illegible] ungleich sind.~~
~~Stiel: [illegible] [illegible] [illegible] und dick, [illegible] [illegible]~~
~~[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]~~
~~u [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]~~
~~[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]~~
Schale: stark, in der Reife ~~[illegible] [illegible]~~
~~[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]~~
~~[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] der Sonnenseite~~
bräunlich gerötet ~~[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]~~
braun u im Kelch graugelb punktirt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend bis butterhaft, je nach dem Boden angenehm säuerlich süß mit fenchelähnlichem Gewürz (: fenchelartig ?:).

Kernhaus: stets mit Körnchen umgeben, (: die in schweren Boden stark u steinig sind :) schwach hohl- oder vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommenen länglichen, schwarzbraunen

http://rcin.org.pl

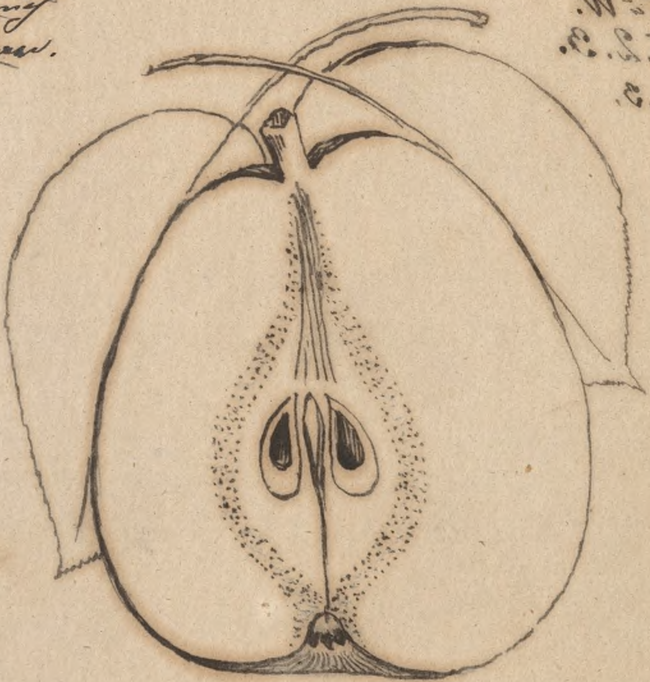
Kv. (VI)

N: 512.

Dittrich **.

Beurre gris d'hiver nouveau

Beurre de Luçon. B: gris supérieure. B. de Lucie; de Fontenay.

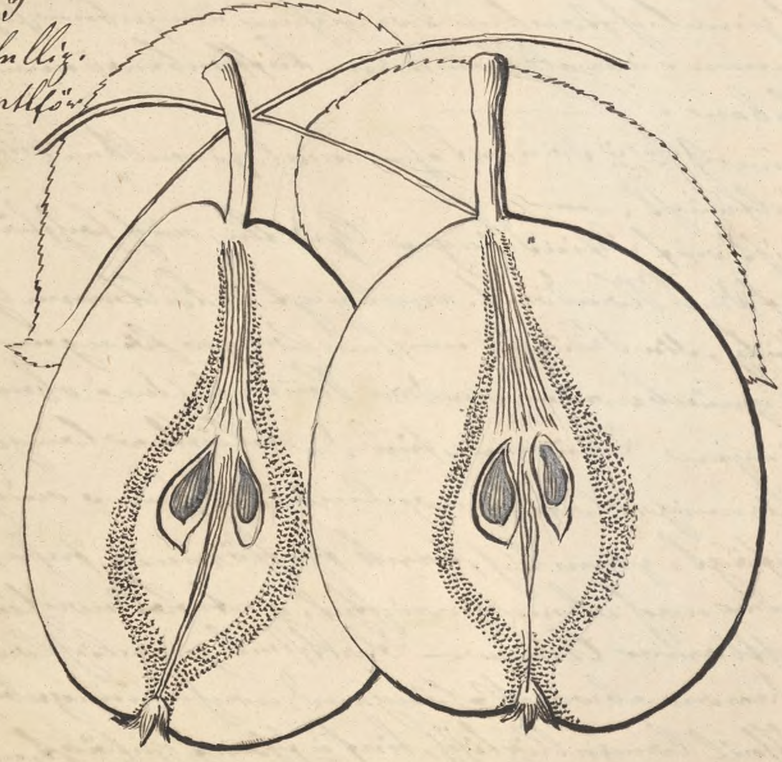


K. V. (VI) Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. b. Zartfleischige.

No. 513. Vauquelin's St: Germain * (2**) 9b: Februar–[illegible]

Poire Vauquelin ou St: Germain Vauque: Bon Vauquelin;

D: I. 2. 3.
J: III. 3
kreiselig.
v. langkelför-
mig



<u>Gestalt:</u> ziemlich in der Form, äußerer Figur linkt, eine ungleiche Beugung gebaut, so daß sie mehr einer Beurré gris als St. Germain gleicht. 3" breit, auf der einen höheren Seite 3½" hoch. Bisweilen kreiselförmig, öfters aber auch einerseits mit Beulen bauchig, nach beiden Enden abnehmend. $2\frac{1}{3}$" breit u. $2\frac{2}{3}$" hoch. —

<u>Kelch:</u> kurzblättrig, orangegelbgrün, in einer schwarz braunen, halb- oder offen sitzt u. flach stehend, zwischen Beulchen die ihn drücken u. über den Bauch hin stellenweise entschwellend häufig die Rundung verändernd.

<u>Stiel:</u> mäßig stark, holzig, grünbraun, sitzt oben auf wie eingedrückt, oft neben einem fleischwulstig mehr bei den Höckern. —

<u>Schale:</u> etwas stark, hell- u. gelbgrün mit Rostpunkten, auf einem großen Theile der Ober-

fläche besonders nach Kelch u. Stiel zu auch mehr o. weniger zusammenhängend, graubraun etwas grau berostet, an der Sonnenseite zuweilen auch leicht bräunlich geröthet. —

Fleisch: gelblichweiß, halb fein, schmelzend, saftreich, weinig süß u. gewürzt, angenehm säuerlich so daß auch feiner die Birne nur wenig der St. Germain gleichend ist. —

Kernhaus: besonders nach dem Kelche zu mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig; Kammern mäßig groß mit vollkommenen u. unvollkommenen kastanienbraunen länglichen Kernen, die einen kleinen Höcker haben. —

Reife u. Nutzung: die Frucht beginnt zu reifen im Obr. u. dauert ohne viel zu welken bis März, eine wohlschmeckende, oft lange dauernde Tafelfrucht. —

Baum: wächst lebhaft, ist fruchtbar, gedeiht auf Wildling u. Quitte, auch hochstämmig u. als Pyramide doch nicht eigensinnig auf den Standort. verlangt in kälteren Gegenden daß Spaliere, als geschützten etwas Schutz, die Früchte müssen lange hängen. —

Sommerzweige gerade, schlank, nicht lang, grünbraun, an der Sonnenseite u. oben roth braun, fein gelblich punktirt. — An jungen Bäumen, sind die Blätter langoval, zum Teil etwas länglich rund u. herzförmig, glatt, ungleichmäßig fein u. auch gröber, ziemlich scharf, etwas bogenförmig gesägt, ziemlich stark schiffförmig, sehr stark sichelförmig, so daß die Blattspitzen wieder nach oben gerichtet, u. etwas wellenförmig gewellt ist; schön dunkelgrün mit wenig sichtbaren Adern. — Blattstiel ziemlich lang u. stark, meist gerade aufstehend, das Blatt daran abwärts hängend, wie hineingebogen, die Blätter an den Sommerzweigen, sind zum Theil langelliptisch, fein u. scharf gesägt, mit höchst schwachem Einzug, auf 1" langem Stielen, die nachgewachsenen Blätter lanzettförmig, fein gesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. —

http://rcin.org.pl

K. VI. Ländliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 2. a. Mürbfleischige.

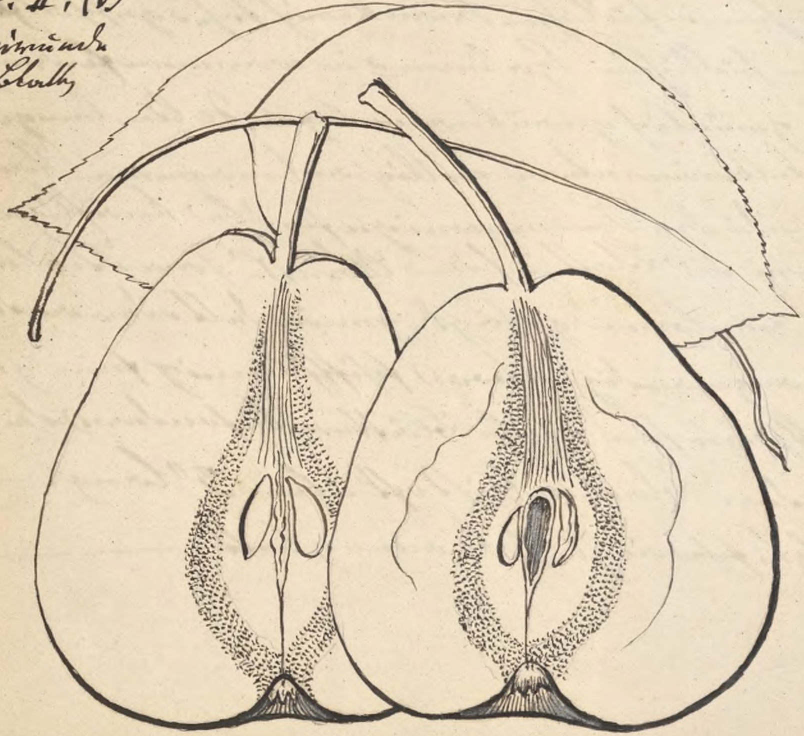
No. 514. Königliche Winterbirne. †. kaum * 9ᵗᵉ Februar.

Royale d'hiver.

D: II. 2. 3

J: II. (V)

rinnende Blatt



Gestalt: mittelgroß oder groß, bisweilen sehr groß, 3¼" breit. 3½" hoch, größtentheils aber hat die Frucht 3" breit – 3" 3''' hoch, kleinere Formen bleibt sie nur 2" 7''' breit – 2" 10''' hoch. birnförmig am Kopfe sehr dick, nach dem Stiele an der Dicke abnehmend, am Kelche stark abgeplattet. nach dem Stiele kegelförmig, länger oder kürzer, stark abgestumpft spitz.

Kelch: kurz- u. langblättrig, oft blattlos, wollig in weit tiefer, durch Beulen unregelmäßiger Einsenkung; auch über den Bauch sieht man flache Erhabenheiten, die die Frucht oft beulig machen.

Stiel: ziemlich stark, oft lang, holzig, braun, steht mehr oder weniger gar tief in Fleischfalten, oft von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich-hellcitronengelb, mit vielen grünen u. braunen Punkten u. Flecken, ohne zusammenhängenden Rost u. nur etwas davon um den Stiel herum, selten an der Sonnenseite, etwas matte orangefarbene Röthe.

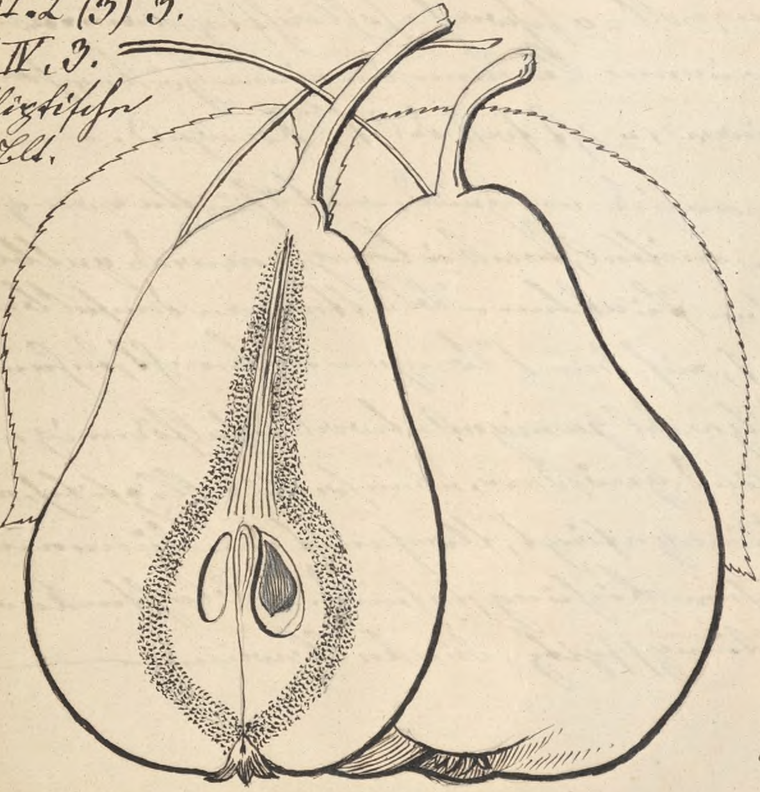
http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß fein, saftreich, halbschmelzend u. schmelzend, von dem belgischen Frucht-
schwach weinig schmeckend (wenig süß), doch mit eigenthümlichem kräuterartigem Beigeschmack.
Kernhaus: mit feinen u. stärkeren Körnchen umgeben, mehr u. weniger hohlachsig. Kerne
groß u. klein mit meist unausgebildeten Kernen. ——
Reife u. Nutzung: meist vom 9ten an u. dauert bis Februar u. März. — bei uns wird
man sich wohl vergeblich um ihre Güte bemühen, im südlichen Frankreich sehr geschätzt.
Baum: wächst lebhaft u. ist fruchtbar, nur am südlichen Spaliere u. in warmem Erdreich.
Sommerzweige: dunkelledernfarben, oder graulich graubraun (gris de lin), bräunlich
schmutziggelb punktirt, nach der Spitze hin dunkelbraun, etwas wollig; auf magerem Holze
die stärker gewölbt. — Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind bei kräftigen
Trieben meist groß, länglich, eirund, öfters (wie das Blatt auf dem Obertheile) am Stiele
etwas keilförmig, selten herzförmig, glatt, regelmäßig gesägt - gerändelt oder an der
Spitze noch deutlicher gesägt, öfters auch ganzrandig, etwas schiffförmig hin ge-
ordnet, dunkelgrün u. glänzend. — Am Fruchtholze sind viele Blätter, besonders die
langgestielten, elliptisch u. breitelliptisch; der Blattstiel ist oft über 3" lang. —
Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, schwärzlich braun, glatt. ——

K. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzschmelzende.

No. 515. Leon Gregoire. * u. ** 10ber Januar (: erzog Hr. Gregoire :) brachte 1852 die 1ten Früchte

D: I. 2 (3) 3.
J: IV. 3.
elliptische Blt.



Gestalt: groß mehr u. weniger rundlich bauchig, sehr unregelmäßig, oben bei dem Stielansatz abgestumpft; doch öfters kommt sich die Birne auch länglich, um den Kelch eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig oder birnförmig bauen. —

Kelch: hart- oder blattförmig, sternförmig offen, mit Griffelresten erfüllt, in kleinen u. flachen, auch in engen u. tiefen, oft durch Beulen verschobener Senkung.

Stiel: verschieden stark u. lang, meist gekrümmt, holzig braun, steht wie eingedrückt mit Fleischhöckern umgeben, u. [illegible] oft ausläuft.

Schale: grüngelb, mit feinen u. stärkeren bräunlichen Punkten u. mit vielen dunkeln, grünlichbraunen, netzartigen oft weißen Rost, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend gelbbraun berostet. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, schmelzend, butterhaft, saftreich gezuckert weinig, gehoben durch sehr angenehmes Parfüm mit etwas Gewürz. ——

Kernhaus: eng mit feinen Körnchen umgeben, voll- u schwach-hohlachsig, Kammern richtig groß, mit vollkommenen kaffeebraunen Kernen, die einen Höcker haben.

Reife u Nutzung: zeitigt mitte 10ber u Januar, u ist fast der 1te Range. ——

Baum: stark wachsend u fruchtbar, zur Pyramide geeignet, auf Quitten von gedeihlichem Wuchse, schwach. Sommerzweige mittelstark u lang, gerade, gelblich braun mit sparsamen u feinen weißlichen Punkten. — Blätter an denselben etwas klein, elliptisch, glatt, fein gesägt, auf den 1" langen aufrechtstehenden Stielen aufgerichtet, flach, öfter der Spitze des Zweiges etwas schalförmig abgebogen. — Blätter am 2 u 3 jährigen Holze sind größer, ebenfalls elliptisch, einige schmäler lanzettförmig, glatt fein gesägt, flach mit den dünnen [illegible] – 1½" langen Stielen in gleicher Richtung stehend. — Blüthenknospen: kurz kegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz, dunkelbraun. ——

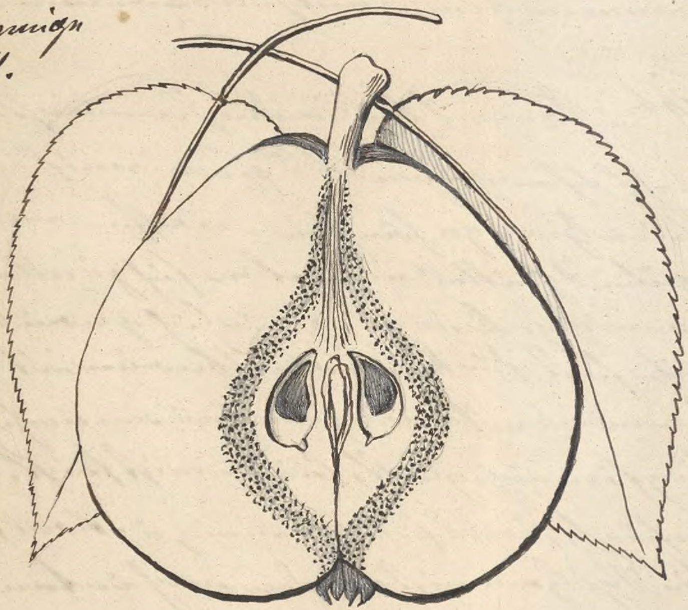
K VI. Rundliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Ganzschmelzende.

No. 516. Zephirin Louis * u ** 10ten Januar gezogen Gregoire /

Nouveau Zephirin. — Anfang 1849 zum 1ten mahl.

D: I. 1. 3.

J: III. 3. eiförmiges Zell.



Gestalt: rundlich u. bergamottförmig, doch einwenig kreiselförmig gegen den Stiel zu, meistens 2½" breit u. ebenso hoch, einzu tern Boden aufsitzen. Ausnahmsweise einzelne sehr guten Schnitten, bis 3" breit u. 2¾" hoch. —

Kelch: klein, kurz u. spitz blättrig, schwarzbraun, halboffen, bisweilen flach u. enge bisweilen tiefer u. weiter eingesenkt, zuweilen mit Beulen umgeben. —

Stiel: meist kurz u. dick, holzig, graubraun, steht fast immer tief oben auf u. auch in kleinen Höhlen mit Höckern umgeben.

Schale: hellgrün, später gelbgrün mit grünlichen u. bräunlichen Punkten an der Sonnenseite mehr gelb mit bräunlicher Röthe, worin dunklere Punkte, bemerklich sind u. mit hellerweißer stark gehäuften glatten u. rauhen Rost; auch hie u. da mit graulich umkränzten schwarzen Schmutzflecken. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, (etwas körnig,) schmelzend, süß, etwas gewürzt von eigenthümlichem delikatem an die Beurré blanc erinnernden Geschmack, doch in ungünstigen Jahren ist es vom Gewürz, als auch vom Zucker nur wenig versehen.

Kernhaus: mit geschlossenschachteligen feinen, mitunter aber auch stärkeren Kammern umgeben, schwach hohl u. vollachsig; Kerne klein, auch hellbraun mit einem kleinen Höcker versehen am Kopfe.

Reife u. Nutzung: meist gegen Ende 9ber – 10ber u. dauert bis in den Jänner hinein, bei früherem Abnehmen werden die Früchte schon gegen 8ber Ende reif.

Baum: wächst kräftig, doch wenig aufrecht, seine Zweige hängen u. wachsen unregelmäßig durcheinander, unter Anwendung des richtigen Schnittes: eignet er sich zu allen Formen. — Sommerzweige nicht stark u. lang, wenig gekniet, gewöhnlich graubraun gegen oben u. nach oben rothbraune, stellenweise fast dunkelviolettbraun mit vielen feinen gelblichen Punkten. — Blätter am Grunde der Sommerzweige u. dem mehrjährigen Holze oval, doch oft etwas rund u. herzförmig, glatt, fein, meist tief, die größeren Blätter aber auch gröber u. tiefer gesägt, stark sichelförmig u. etwas schiffförmig, doch krümmt sich der Blattrand wie die Spitze meist wieder nach unten, dunkelgrün, mattglänzend. — Blüthenknospen mittelgroß, oval, zugespitzt braun.

K.V. Längliche Winter-Tafelbirne. Ord. I. b. Zartfleischige.

No. 517. Urbaneks Butterbirne **† 10r Januar

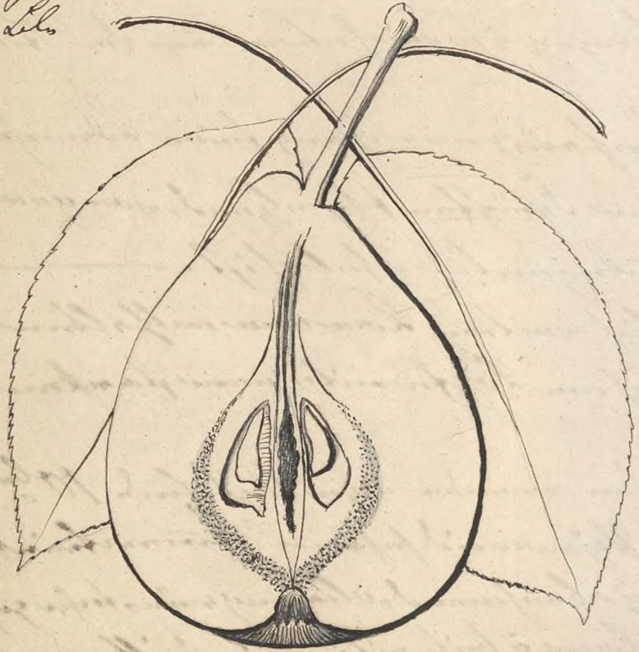
(erzogen van Mons :/

D: I, 3. 3.

J. VI. 3

kreiselförmige

Lbr



Gestalt: fast zwischen kreisel- u. kegelförmig, 2" breit, 2¼ bis 2½" hoch, oft fast so breit als hoch. Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich meistens ziemlich flachrund wölbt u. noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie eine schwache oder kleine Einbiegungen, u. eine starke kreiselförmige, u. mehr kegelförmige, mehr oder weniger u. fast gar nicht abgestumpfte Spitze, die häufig halb in den Stiel übergeht. —

Kelch: hartschalig, offen, vollkommen ist der Kelchausschnitt beraubt, sitzt in mässig tiefer u. weiter oft flacher, ziemlich ebener Senkung u. über die schön gerundete Frucht sieht man deutlichen Erhabenheiten nicht herlaufen. —

Stiel: stark, holzig, gerade oder nur sehr wenig gekrümmt 1 bis 1¼" lang, steht meist wie eingesteckt u. oft etwas seitwärts dem durch eine Wulst gebildeten höchsten

http://rcin.org.pl

Fruchtspitze u. durch diesen Wulst zur Seite gebogen. ——

Schale: ziemlich wenig glänzend, vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft auch nur grünlich gelb. Röthe fehlt u. ist nur matter Anflug. Punkte zahlreich, doch oft nicht ins Auge fallend. Rostanflüge u. Figuren nur wenig vorhanden, um den Kelch bildet der Rost einen größeren Flecken als Ueberzug u. so auch etwas um den Stiel-herum schwach; ——

Fleisch: matt gelbweiß, fein, saftreich, hat um das Kernhaus nur ganz feine Körnchen, weinicht gewürzhaft, ist bei hinlänglich spät gebrochenen Früchten schmelzend, von gewürztem, fein weinigen Zuckergeschmacke, der dem der Magnolia ähnlich ist. ——

Kernhaus: hat eine kleine hohle Achse, die ziemlich weiten Kammern enthalten Samen, meist wenig vollkommen, langzugespitzte, auch am Kopfe mit einem starken Höckerchen versehene schwarze Kerne. ——

Reife u. Nutzung: muß erst gegen Ende 8br. gebrochen werden u. zeitigt Ende 10br.

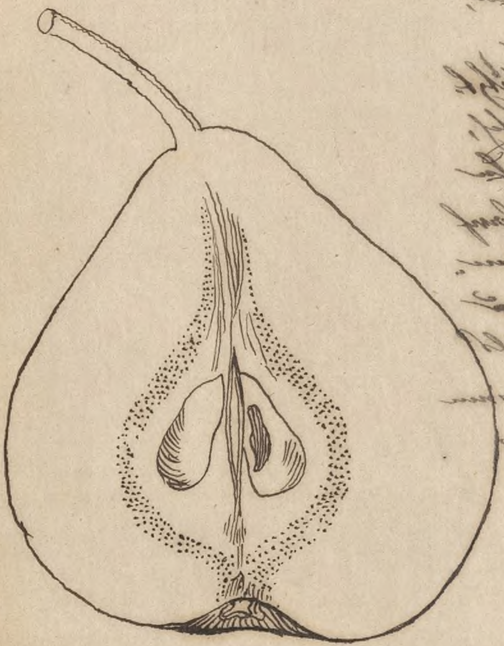
Baum: wächst rasch, doch nicht stark, u. eignet sich zu Pyramiden sehr. — Sommertriebe kurzgliedrig, ziemlich gekniet, nach oben nur wenig abnehmend, olivengrün, sehr gelblich doch fein punktirt. — Blatt glänzend, fast flach, lang u. spitz eiförmig, breit gezahnt. Afterblättchen ganz kurz, fadenförmig, fehlen meist. — Blatt der Fruchtaugen meist länglich; einige mehr elliptisch auch zum Theil langoval, breit gezahnt. Augen stark, bauchig-konisch etwas abstehend, auf ziemlich vorstehenden, dreiwulstigen als gewöhnlichen Trägern

N: 578. Rousselon · **K. V.** Längliche Winter = Tafelbirne · Ord: 2. b. Mürbfleischige.

* 10b Rousselon.

Jänner Biv ort *

D: II. 2, 3. Jan: IV. 3.



~~Gestalt: kreiselförmig, am Kelch stark abgeplattet u eingedrückt, mittelbauchig nach dem Stiele zu abnehmend gestreckt Bergamott ...~~

~~Kelch: halbblättrig, hornartig, ungelb braun, offen, gelb braun eng u tief eingesenkt, mit starken Beulen umgeben die über die Wölbung fortlaufend oft ungleiche in der Abrundung ...~~

~~Stiel: ziemlich stark, holzig, schmutzig braun, steht obenauf fast ohne Absatz, nur wenn eine sich anlehnende Fleischwulst ...~~

~~Schale: citronengelb mit grünen Punkten, an der Sonnenseite ... geröthet u roth= oder röthlich=braun ... ziemlich stark punktirt u braun berostet.~~

~~Fleisch: gelblichweiß, fein, halbschmelzend, saftig, wenig= oder etwas ... süß mit ziemlich viel Gewürz.~~

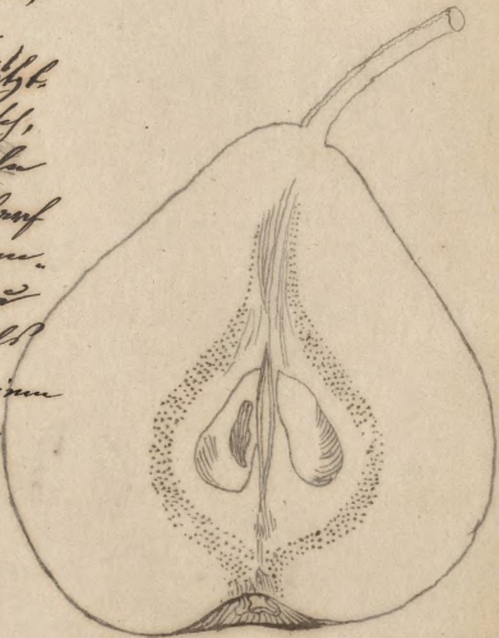
~~Kernhaus: mit etwas starken Körnern umgeben, ... hohlachsig, Kammern länglich ... mit ungelbbraunen Kernen.~~

Reife und Nutzung: reift gegen Ende 8br, daß die Birne jedoch bis Februar dauert, scheint unwahrscheinlich, allein es ist immerhin möglich.

Eigenschaften des Baumes: mittlere Wüchsigkeit u ziemlich fruchtbar. — Die Sommerzweige sind ziemlich lang

http://rcin.org.pl

zu stark, etwas duftig, grünbraun, an der Sonnen-
seite u. nach oben geröthet, gestrichelt u. ziemlich stark
weißlich punktirt, an der Spitze etwas wollig.
Augen befinden sich in der Mitte des Zweiges stark abstehend,
ziemlich groß, kegelförmig, zu kleinen Fruchtspießen
auswachsend, mit kegelförmigen Nebenblättern besetzt.
Die anderen Blättchen an Sommerzweigen sind elliptisch,
oft in der vorderen Hälfte breiter, weil nach dem Stiele
zu stark abnehmend, ungleichmäßig oft ziemlich tief u. scharf
gesägt. Blätter des älteren Holzes u. mitunter am Som-
merzweige größer, mehr mit Ansatz u. Übergang zu
elliptisch u. breitelliptisch, so daß die Form doch als
elliptisch anzunehmen ist, feiner, aber ebenfalls ziem-
lich scharf gesägt, meist flach, länger oder kürzer
gestielt, dunkelgrün, ziemlich glänzend, feinge-
adert, glatt, lederartig, dick u. steif.
Blüthenknospen: schön kegelförmig, kurzspitz,
mittelgroß, hellbraun mit röthlichbraunen
schattirt zu sein.



K. XI. (V.) Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen Ad 2. b. Ganzfleischige

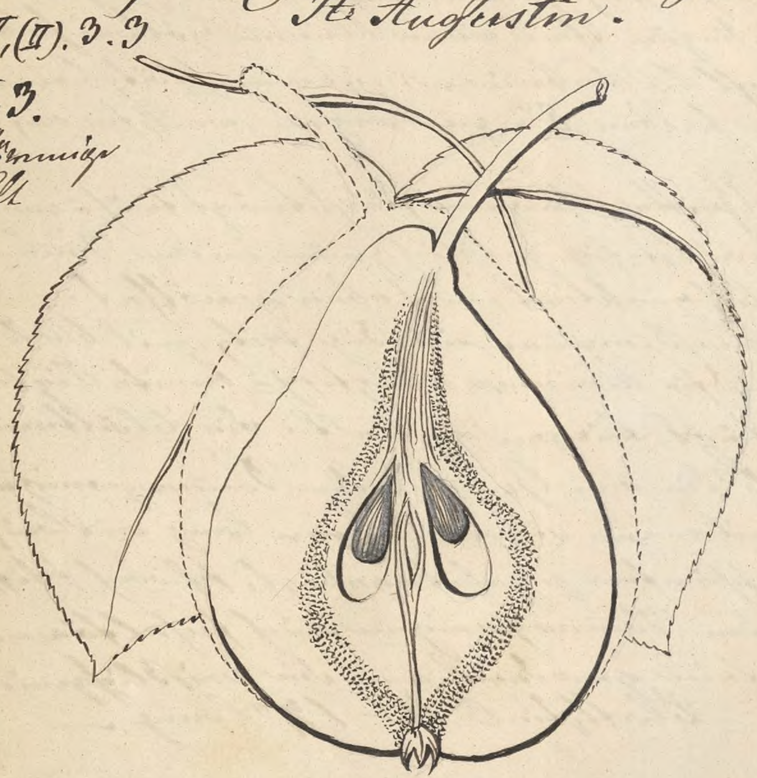
No. 519. Eiförmiger Augustin. ††. halber * 10. – Februar

St. Augustin.

D: III, (II). 3. 3

J: II. 3.

eiförmige Blt



Gestalt: gleicht die Zeichnung, eiförmig, 2½" breit u. 3" hoch, oft mehr bauchig, nach dem Stiele mit flach geschweiften Linien abnehmend, wie diese 2te Form auf der Zeichnung durch Punkte angedeutet.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, aufrecht, weit offen, flach eingesenkt, bisweilen mit kleinen Erhabenheiten umgeben, die einzelne hervorstehend die regelmäßige Abrundung beeinträchtigen. ——

Stiel: verschieden stark u. lang, oft nur 1" lang, braun, holzig, steht wie eingedrückt, häufig durch einen sich anlegenden Fleischwulst zur Seite geschoben. ——

Schale: stark, hellgrün, später mehr gelbgrün u. gelb, zuweilen auf der ganzen Sonnenseite blaß rothartig geröthet, mit zahlreichen u. starken bräunlichen Punkten u. etwas Rostanflügen auch um Kelch u. Stiel zusammenhängenden gelbbraunen benetzt. ——

Fleisch: weiß, ziemlich fein, rauschend, fast abknackend, süß-säuerlich, vermischt mit etwas Zim-

ben, u. schwach gewürzt. Die Frucht wird in gutem, etwas starkem Boden sehr gut, fast = immer u. zerschmelzend, auch viel größer, u. dieses ist bei vielen der besten Tafelfrüchten ebenso der Fall. –

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schlaffig. Kammern groß u. länglich, mit großen langzugespitzten, schwarzbraunen Kernen, die zum Theil einen kleinen Höcker haben. –

Reife u. Nutzung: zeitigt im 10ber u. hält sich oft bis Februar; – ist eine Spätbirne, doch bleiben sie 9ber bis Februar, doch nicht vor dem selben 8ber zu brechen, weil sie außerdem gerne welkt. –

Baum: wird nur mittelgroß, wächst auf der Quitte sehr gemäßigt, trägt früh u. reichlich. – Sommertriebe sind stark, mäßig lang, etwas stufig, gelblichgrün, an der Sonnenseite mit bräunlichem Schimmer, vielfach fein weißlich punktirt, nach oben gewölbt. – Blätter am Gemünde der Sommerzweige groß, eirund, mäßig spitz, mit bis 2" langem Stiele. Von der Mitte des Zweiges an sind sie kleiner, elliptisch u. breitelliptisch, glatt, ungleichmäßig, etwas flach stumpfgesägt, kürzer gestielt. Die Blätter am mehrjährigen Holze sind weniger breit, als die am Gemünde der Sommerzweige, doch gleichfalls eirund, nur einzelne elliptisch, mit mehr oder weniger lang auslaufender Spitze, sie u. da etwas herzförmig, u. schärfer gezahnt = gesägt, schwach schiffförmig oder etwas wellenförmig (die an den Sommerzweigen auch sichelförmig), ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend, fein geadert, nur die weißlichgrüne Blattrippe fällt ziemlich in die Augen. – Blattstiel 1¼ – 1¾" lang. –

Blüthenknospen. –

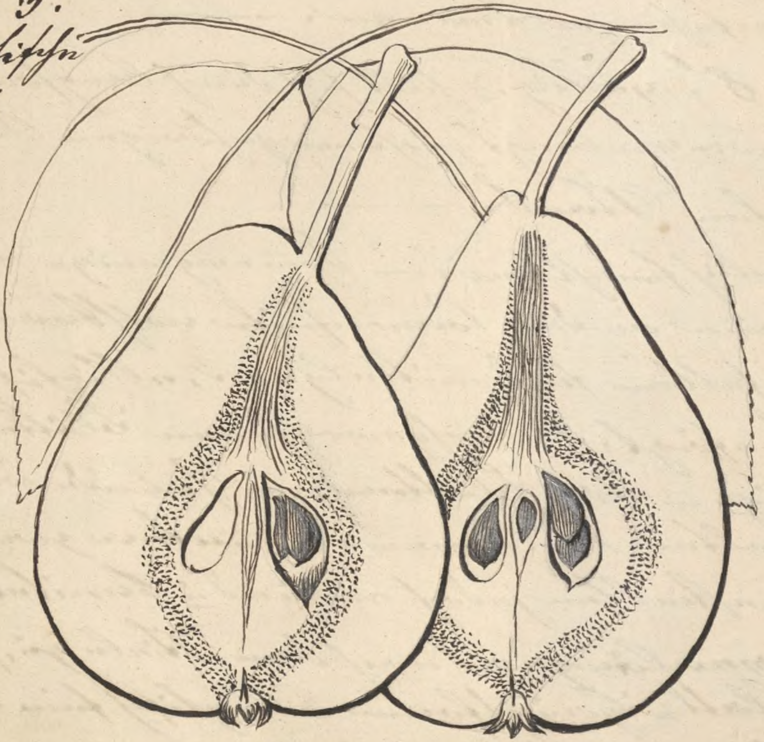
K. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord. 2. b. Mürbfleischige.

N.o 520. Delahauts Colmar * 10.b März, oft früher.

Colmar Delahaut.

D: II. 33.
J: IV. 3.
elliptische Blatt

erzogen aus Samen durch den Ger-
gerber Gregoire 1847 d: 1te Frucht



Gestalt: kegelförmig-birnförmig u. kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig 2" 1''' breit u. 3''' höher, unregelmäßig-birnförmig, mehr u. weniger beulig. —

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in flacher u. weiter Einsenkung ohne Beulen im Umkreise, wenn auch hier u. da einige Beulen am Bauche mehr hervortritt. —

Stiel: etwas dünn 1" lang, braun u. holzig oben weich u. schwach gekrümmt, sehr oft durch einen sich aufwerfenden Höcker zur Seite geschoben. —

Schale: gelbgrün mit gelbbraunen Punkten u. Rostflecken, mit seltner an der Sonnenseite etwas bräunlich geröthet u. mit mehr zusammenhängendem Roste um Kelch u. Stiel. —

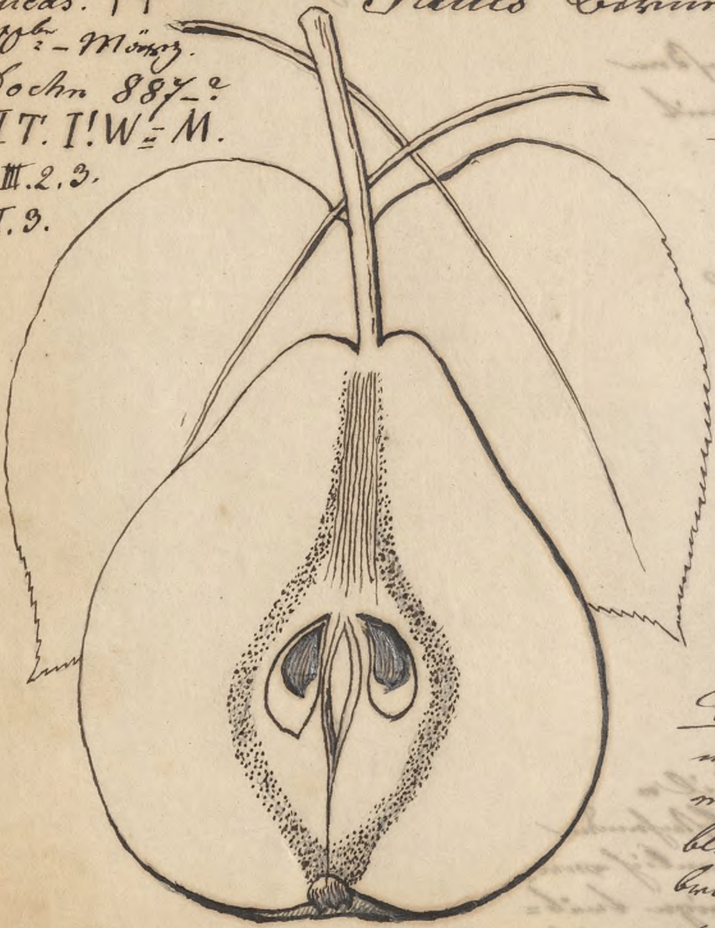
Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, halbschmelzend, fast etwas rauschend, saftreich,
zwar ziemlich süß, doch von wenig gewürztem, etwas wäßrigem Geschmacke. –
Kernhaus: hat ziemlich viele Körnchen im Umkreise, eine volle Achse u. ziem-
lich große Kammern mit vielen vollkommenen hellbraunen, am Kopfe brei-
ten mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen. ——
Reife u. Nutzung: reift gegen Ende 8br völlig u. hält sich durch langsames
Welkwerden wohl bis Anfang Januar; – verlangt zu ihrer schönen Ausbil-
dung ein gutes Jahr wenigstens guten Stand. ——
Baum: starkwüchsig, pyramidal, ziemlich fruchtbar. – Die Sommerzweige mäßig
stark u. lang, etwas stuffig, grünbraun an der Sonnenseite rothbraun fein
weißgelb punktirt. Die Blätter derselben sind mittelgroß, elliptisch glatt
fein oder auch etwas gröber, stumpfgesägt, die nachgewachsenen Blätter an
den Augen schmäler u. lanzettförmig. – Die Blätter am Ende der T-
zweige sind größer, die langgestielten kleineren derselben zwar
eben elliptisch; die größeren kurzgestielten jedoch rund u. breiteirund,
fast rundlich, meist jedoch etwas verlängert nach dem Stiele zu, so
daß am Fruchtholze die spätern Blatt-Hauptform elliptisch seien mag;
oft kurz, oft auch langauslaufend zugespitzt, glatt, ganzrandig u. sehr un-
deutlich gesägt gekerbt, meist flach u. wellig am Rande gebogen, dunkelgrün u.
glänzend. ——

http://rcin.org.pl

No. 521. **K XI.** (XII): 15. Queckbirne, Mustaria decipiens.

Länglicher Winter-Wirthschaftsbirne Ord.: I. b. breitblättrige.
Pauls Birne. (: vergleichen könnte man etwa Knoops Hop-pen-Peer, Poire la Force :) Th. VIII.

Lucas. ††
10br.–März.
Dochn. 887–a.
III T. I! W.–M.
D: III. 2. 3.
J. II. 3.



__Gestalt:__ rundlich, birnförmig, dickbauchig; andere Früchte werden am Bauche auch breiter, dabei zugleich abgestumpfter u. spitzer nach dem Stiele. $2\frac{3}{4}$" breit, $3-3\frac{1}{4}$" hoch, u. nach Lucas Eintheilung der Birnen unter die rundlichen Früchte scheint die Form mehrfach wenigstens eben so hoch als breit zu sein.

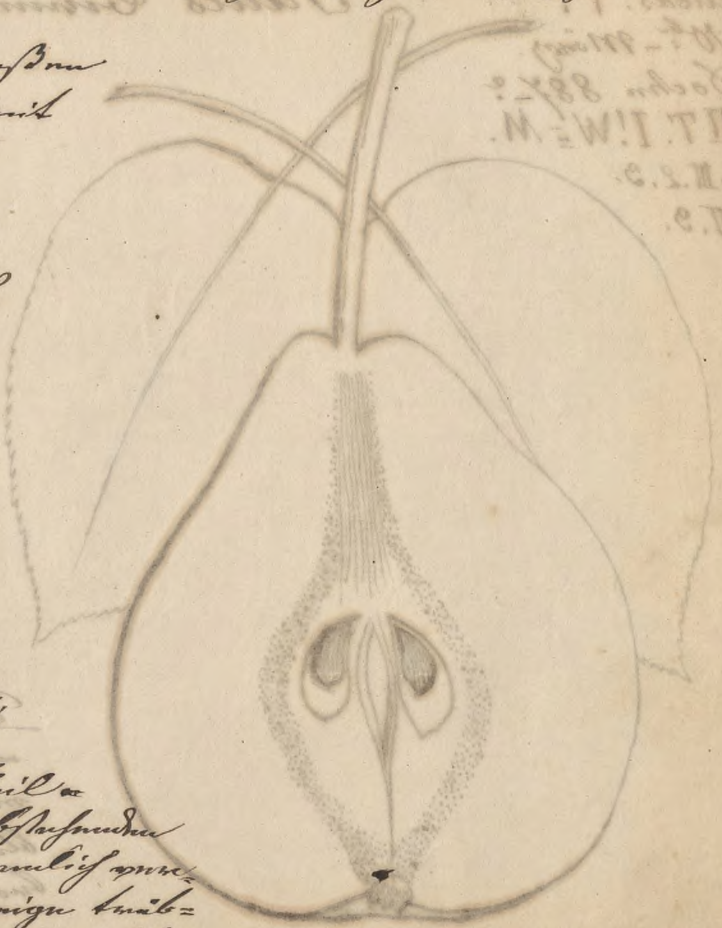
__Kelch:__ kurz- u. spitz-, doch hartblättrig, gelbbraun, offen, in ziemlich weiter u. tiefer, meist ungleichmäßiger Senkung. Auch erheben sich von der Kelchwölbung aus stumpfe Schwielen über den Bauch hin, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

__Stiel:__ ziemlich stark, $1\frac{3}{4}-2$" lang, steht obenauf wie eingedrückt, mit einigen Fleischringeln umgeben.

__Schale:__ blaß hellgrün, später mattcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten u. hie u. da auch mit einigen Roststreifen, an der S. S. mit lebhafter hellblutfarbener gewaschener Röthe, worin feine graubraune Punkte bemerklich sind, u. mit gelbbraunem zusammenhängendem Roste um Kelch u. Stiel.

http://rcin.org.pl

Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich, abknackend, doch ziemlich saftig u. wohlschmeckend, nicht süß, mit weinigem Gewürz.
Kernhaus: mit nicht zu vielen auch nicht zu großen Körnchen umgeben, Achse hohl, Kammern groß mit dunkelbraunen, zum Theil unvollkommenen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.
Reife: im 10.ten, hält sich aber unverändert bis in den März u. ist dann ganz angenehm zu genießen; u. ist eine sehr gute Kochbirne.
Baum: wird sehr groß u. ist außerordentlich tragbar



Blätter: am Grunde des 2jährigen Holzes eirund u. rundlich, am Stiele etwas herzförmig, ziemlich groß, glatt, meist kurzgespitzt, fast ganzrandig u. nach ihrer Spitze hin unregelmäßig gezahnt-gesägt, u. an Sommerzweigen schärfer gesägt, sie sind ferner meist mit der Spitze u. am Rande nach unten gebogen, u. mehrmals unregelmäßig wellenförmig gekräuselt.
Sommerzweige: lang u. stark, etwas stufig u. zum Theil a- sonnenwärtig gebogen, nicht wollig, an den stark abstehenden Augenträgern etwas knotig, doch stehen die Augen ziemlich angedrückt. u. liegen am Zweige an. Farbe der Sommerzweige trüb-dunkelrothbraun, auf der Schattenseite mehr graulichgrau mit feinen weißlichen Punkten.

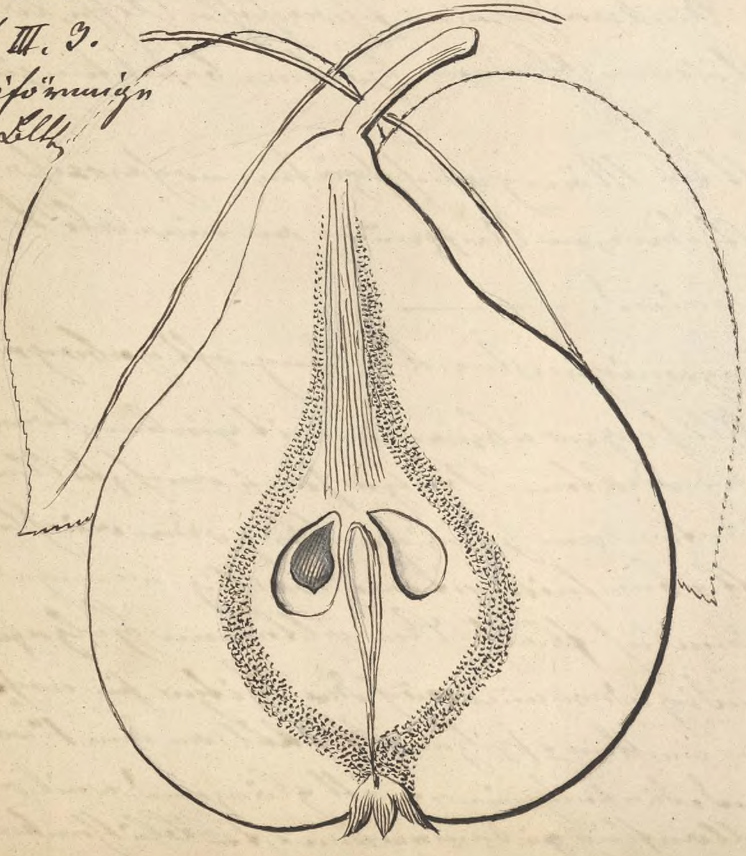
K. XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirne. Ord: I. a. Hochkelchige.

N.o 522. Deutsche Muskateller. † selten * 10.ᵉ – J. – März. —

Muscat l'Alleman. Muscat d'Allemand.

D: III. 2. 3.

J: III. 3.



Gestalt: bauchbirnförmig oder kreiselförmig, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig, am Kelche abgeflacht. – 3 – 3½" breit 3¼ – 3½" hoch. —

Kelch: etwas groß, lang- oder kurzblätterig, braun, offen, in flacher u. enger Senkung.

Stiel: ziemlich stark, verschieden lang, braun u. holzig, nach der Birne zu fleischig, sitzt in kleiner Höhle oder geht einerseits in einen sich erhebenden Höcker über. —

Schale: grün, später mehr grüngelb, fühlt sich rauh an wegen vieler vorhandener feiner, stellenweise recht starker grau-braunen Punkte u. zum Theil sehr dichten rauhen oder fleckenartigen ~~Punkten~~ Rostes, durch welchen die Frucht düster aussieht. —

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, nicht übrig saftreich, abknackend, [illegible] einiger Geschmeidigkeit, fast weinartig zuckersüßem oder schwach säuerlich-süßem, wenig gewürztem, nicht feinem Geschmack. —

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, eine schwachhohle Achse, Kammern klein; mit nicht großen braunen, mit einem kleinen Höcker besetzten, zum Theil tauben Kernen. —

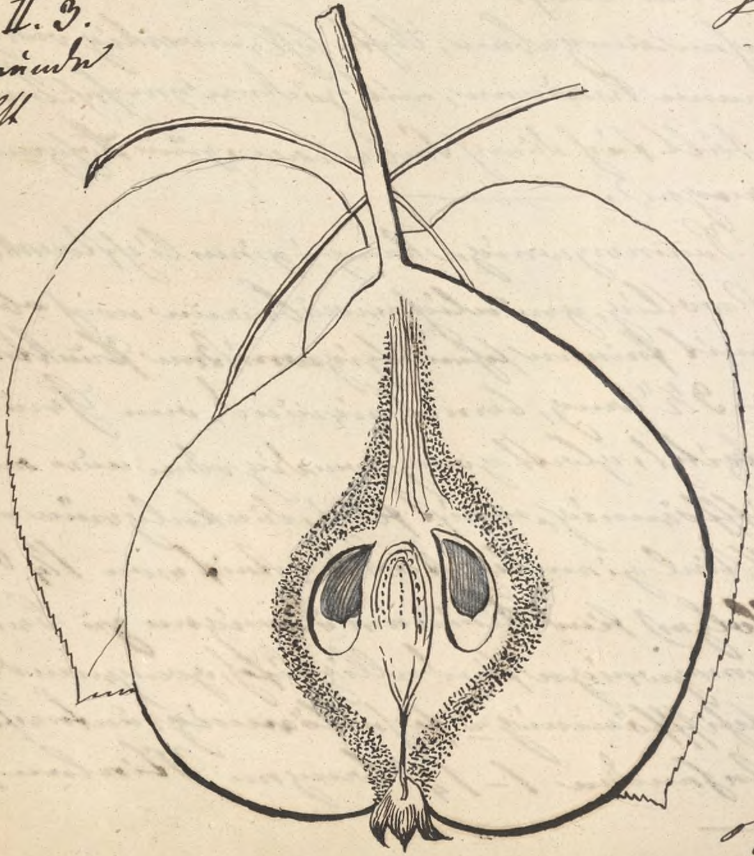
Reife u. Nutzung: reift vom 10ber an u. ist oft im März noch später noch vorhanden, wie dieß auch vom Großen Mogul gilt, der von Ursprung an nur als Kochbirne (wenigstens v. Knoop) beschrieben wird. —

Baum: starkwachsend u. fruchtbar. — Sommerzweige: stark u. lang, oft gebogen und wegen abstehender Augen stufig, röthlich-graubraun, mit vielen starken schmutzigweißen Punkten, nach der oft verdickten Spitze hin u. auch stellenweise etwas wollig. — Blätter oval, unten am Zweige kurz oder auch länger zugespitzt, unterseits wollig, auch oft oberseits etwas wollig, unregelmäßig feingesägt, steif u. lederartig, ziemlich flach. Am älteren Holze sind die Blätter mehr rund u. größer, ganzrandig oder nur nach der Spitze hin weitläufig gesägt, schwach schiffförmig o. sichelförmig im rechten o. spitzen Winkel an dem 1" voll=gar aufrecht stehenden Stiele abwärts hängend, dunkelgrün, matt glänzend, weil auch der untern u. auf der obern Fläche ein Wollanflug zu bemerken ist. — Blüthenknospen: kurz kegelförmig, kurzspitzig, dunkelbraun. —

K. XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord: 2. a. Hartfleischige.

N.o 523. Winter-Franchipanne. † Dezember-März. —

D: III. 1. 3.
J: II. 3.
niemandes
Lbl



Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch glattrund, nach dem Stiele zu breit-, kurz- u. spitz-kegelförmig 3" breit u. etwas weniger hoch; - sieht dem [illegible]kopf ähnlich, doch ist sie um den Kelch weniger rund u. breiter abgeflacht.

Kelch: wollig, schwarzbraun, offen, in enger, mässig tiefen, schüsselförmiger Senkung, die nur mit schwachen Beulen besetzt ist; doch bemerkt man über den Bauch hin flache Beulen, von welchen bisweilen eine mehr als die andern hervortritt. —

Stiel: stark holzig, braun, nach dem Baume zu grünbraun, steht oben auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben.

Schale: grünlichgelb, an der Sonnenseite

Bräunlich geröthet, in dem Roth sind weißliche u. auf der übrigen Schale bräunli-
che feine u. gröbere Punkte zu bemerken, auch etwas Rost um Kelch u. Stiel. —

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, abknackend, saftreich, weinsäuerlich süß ohne Gewürz
auch läuft das Fleisch schnell braun an der Luft an. ——

Kernhaus: mit nicht zu vielen gröberen Körnchen umgeben, Achse hohl, wenig ausge-
kleidet, Kammern geräumig, mit vollkommenen braunen, mit Höcker versehenen Kernen

Reife u. Nutzung: reift erst im Januar u. hält sich durch Februar zum Rohgenuß
geeignet; eben eine Tafelbirne I. Ranges. ——

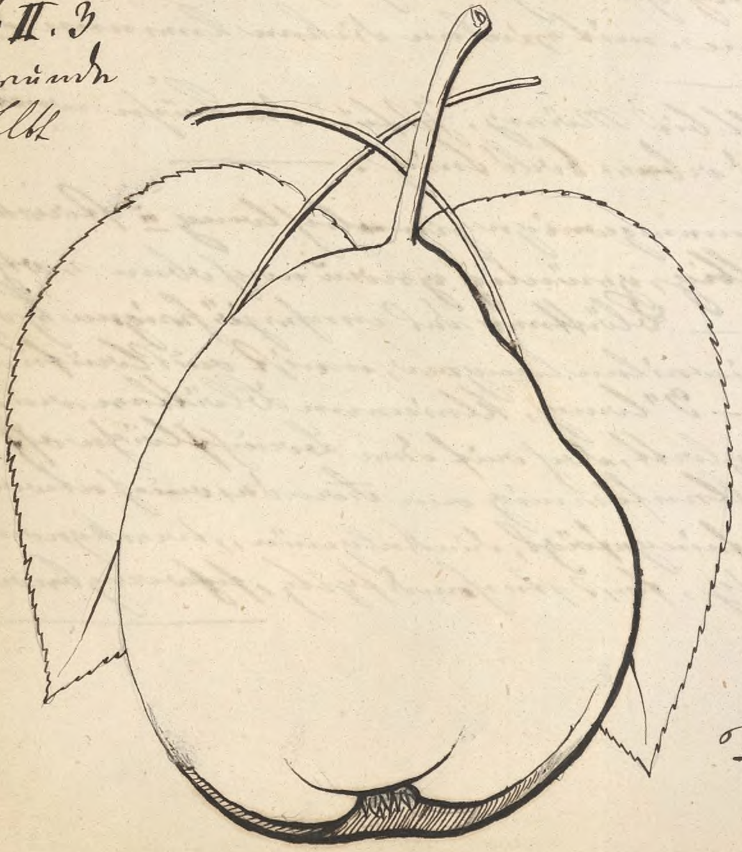
Baum: wächst kräftig u. schön pyramidal. — Sommerzweige lang u. ziemlich stark, et-
was knotig am Ende etwas gewölbt, doch etwas wollig, gewöhnlich graubraun auf oben
dunkelrothbraun mit starken u. auch nur mit feinen schmutzigweißen Punkten. —

Blätter sind groß 2" oft auch 2¼ breit, 3 - 3½" lang, breit eirund, am Grunde
herzförmig, kurz, seltener länger zugespitzt, glatt ganzrandig oder nur an der
Spitze gezähnt gekerbt, kaum etwas schiffförmig, meist flach, dunkelgrün und
glänzend, weich, doch fein geadert. — Blattstiel ziemlich stark u. steif von 1¼ bis
2½" Länge. — einzelnen Blätter des Fruchtholzes sind kleiner u. neigen zu breit-
elliptisch hin u. auch die Blätter der Sommerzweige sind elliptisch, ganzrandig
oder zuweilen gesägt gekerbt, stark schiffförmig u. sichelförmig, unterseits
etwas bestäubt wollig; an den aufrechtstehenden 1 - 1¼" langen Stielen sitzen-
gend; (die Stiele sind geröthet.) ——

XXI. Längliche Winter Wirthschaftsbirnen Ord: 1. 6. Zartfleischige.

No 524. Junker Martin. †. Januar. Februar. Ihr älteren französischen Namen: Martin Sire, Ronville, Chateaumusqué d'hiver. ——

D: III. 3. 3.
J: II. 3
mürbende Zlbt



Gestalt: mittelgroß 3" lang, 2" breit, lang birnförmig u. bauchig kegelförmig mit abgestumpften Spitzen; Bauch erhaben am Kelche, um diesen zugerundet, so daß sie ebenem noch aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist eine auf einer Seite stark bemerkbare Einbiegung, gegenüber einen erhabenen Rücken, so daß der Bauch auf der einen Seite stärker als auf der andern ist. ——

Kelch: kleingespitzt, hornartig, offen oder halboffen, in flacher, enger u. auch geräumiger Einsenkung mit feinen Falten umgeben. ——

Stiel: mittelstark, 1–1½" lang, nach der Birne zu fleischig u. mit Fleischwulsten umgeben, sitzt oben auf wie aufgesteckt selten in einer kleinen Grube. ——

http://rcin.org.pl

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb u. grüngelb, an der S.S. mehr u. weniger leicht erdartig geröthet u. mit sehr vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, die öfters noch von schmutzigähnlichen Flecken begleitet sind.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, ziemlich saftreich, abknackend, im Kauen nicht auflöslich, zwar von nicht süßem, doch wenig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hat manchmal nur 4 Kammern, mit vielen dicken braunen u. breiten flachspitzen Scheidewänden.

Reife u. Nutzung: reift im Januar u. hält bis März. Ist für die Küche weit schätzbarer, als zum Rohgenusse, wird aber bald teig.

Baum: wächst stark u. wird groß. — Sommerzweige ziemlich lang u. stark etwas stufig, an der Spitze gewundet u. wollig, grünlich, gegen nach oben roth-braun, feingelbliche u. weißlich punktirt. — Blätter des mehrjährigen Holzes sind einige oft etwas herzförmig, mit zuweilen langen, meist auslaufenden Spitzen, ziemlich groß, 1¾ – 2" breit, 2½ – 3" lang, kleineren Blättern auch breitoval u. fast rundlich, kurzgespitzt, glatt, doch auf der Bauchfläche oft hügelig u. uneben oder unregelmäßig wellenförmig am Rande auch etwas schüsselförmig u. sichelförmig, ungleichmäßig feingesägt, dunkelgrün, starkgeadert, Blüthenknospen, schöne kegelförmig, fast stechend spitz, schwarzbraun.

http://rcin.org.pl

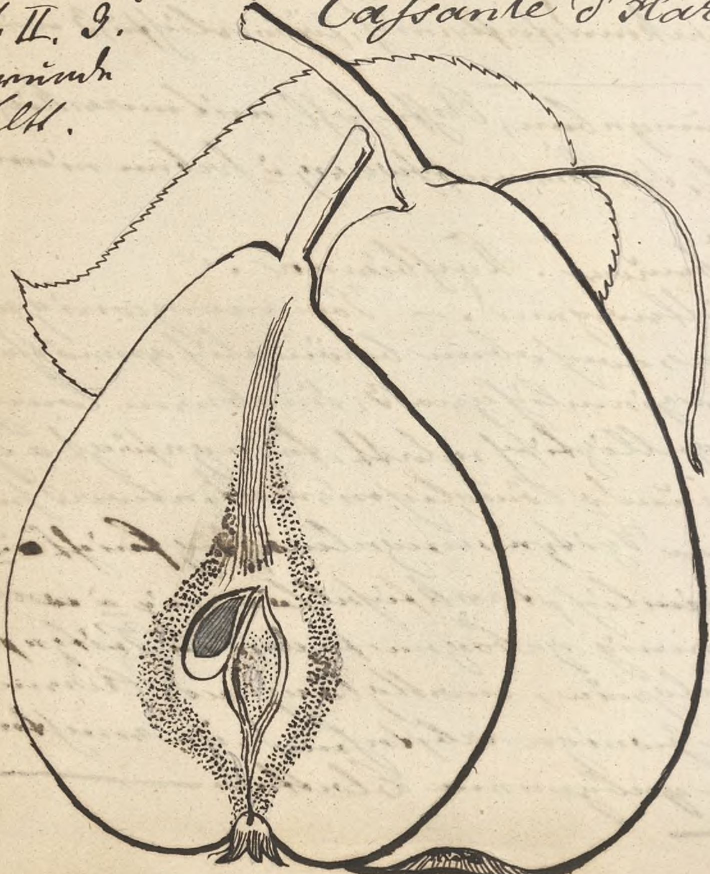
XXI. Rundliche Herbst=Wirthschaftsbirnen. Ord: 2. a. Halbfleischige

No 525. Hardenponts Knackbirne. + Reife Januar, Februar.

D: III. 2 (3) 3. Cassante d'Hardenpont Erzog Clemens Rodi.

J: II. 3.

mürbende Zeit.



Gestalt: die von kreiselförmigen oder eirund meist kugelförmigen übergehende Frucht zeigt die Abbildung. —

Kelch: mit dem Grunde bleibenden, kurz u. braun gespitzten, gelbbraunen, innen röthlichen, aufrechten, offenen Blättern, in flachen weiten Senkung, die durch flache Beulen etwas eingeschoben ist. Die letzteren ziehen auch über die Wölbung u. machen die Frucht stumpfkantig u. am Bauche ungleich. —

Stiel: mäßig stark, nach der Birne zu verdickt u. grün u. gelb, sonst braun, fast obenauf, steht unter einem Höcker der ihn drückt u. in welchen er an einer Seite übergeht. —

Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb, mit sehr zahlreichen starken, gelbbraunen Rostpunkten, die nach dem Kelche zu feiner, aber dichter werden, so daß die Kelchvertiefung ziemlich gleichförmig bedeckt erscheint, hie u. da feine etwas zusammenhängende Rostflecken.

Fleisch: mattweiß, ziemlich grobkörnig, abknackend, saftreich, weinsäuerlichsüß mit einiger Herbigkeit u. schwachem Gewürz.

Kernhaus: mit etwas steinartigen Körnchen umgeben; Achse hohl mit merklicher [illegible], Kammern fehlen zum Theil, die Kerne schwarz u. haben einen schwarzen Höcker.

Reife u. Nutzung: Reift im Januar u. Februar. Tafelbirne.

Baum: starkwüchsig schon in der Jugend reichtragend. — Sommerzweige, ziemlich lang u. stark, gewöhnlich gelbbraun, nach oben bräunlich geröthet, weißgrau oder gelblich punktirt. — Blätter ziemlich groß, die oberen lang-oval mit auslaufender Spitze, oder langelliptisch, glatt, feingesägt u. gekerbt; unter den Zweigen sind sie breit[illegible] u. länglichrund, etwas herz-förmig, mit bald längeren, bald kürzeren Spitzen, unregelmäßig feinst- u. stumpf gesägt, wenig schüsselförmig, aber ziemlich stark sichelförmig u. wellenförmig &c. das ganze Blatt ist halbzirkelförmig gebogen so daß die Spitze fast [illegible] u. nimmer nach oben gedreht ist, dunkelgrün, mattglänzend; Adern wenig sichtbar. Stiel 1-1½" lang, steif vom Zweige abstehend, im rechten Winkel zu dem in der erwähnten Weise gebogenen Blatte.

K. V. Längliche Winter-Tafelbirnen. Ord: 1. a. Zartfleischige.

No. 326. Februar-Butterbirne. ** Februar (?) [illegible] Boisbunel's Sämling 1856 zu Rouen:/

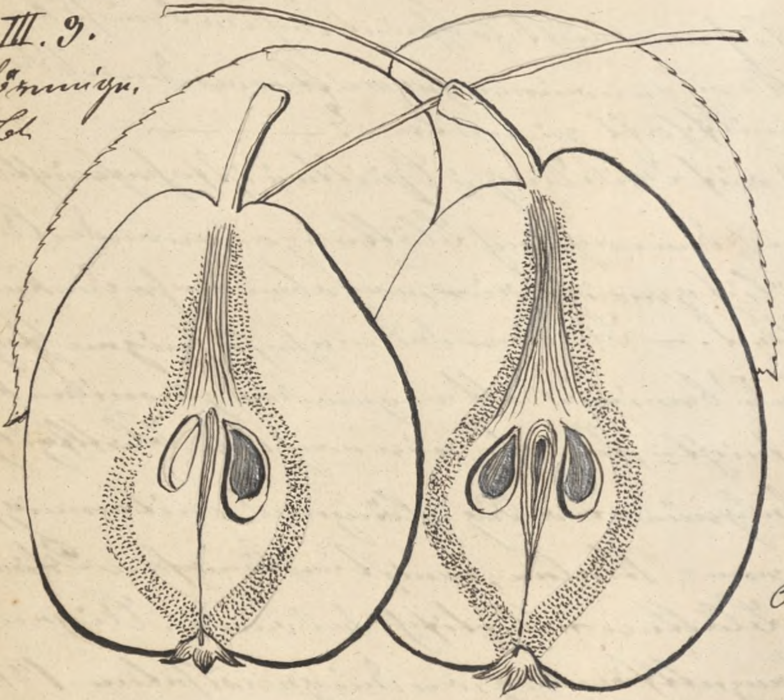
Beurré de Février.

D: I. 2 (3). 3.

J: III. 3.

eiförmige.

Lct.



Gestalt: Die Frucht rundet sich am Kelche etwas schief u. so ab, daß sie nicht gut aufsteht. 2 3/4" breit, 3 1/4" hoch, etwas birnförmig nach dem Stiele zu verlängert, also eierbirnförmig. Oft auch wird sie nur 2" 1''' breit u. 2 1/3 – 2 2/3" hoch. —

Kelch: halboffen, spitzblättrig, sternförmig ausgebreitet, in kleiner, enger u. auch weiterer, flacher, schüsselförmiger Senkung, weil sich der Bauch auf einer Seite nach dem Kelche zu mehr erhebt. —

Stiel: kurz, ziemlich stark, braun, in kleiner weiter Höhle, ebenfalls durch einen sich erhebenden Höcker schief gedrückt. —

Schale: grün u. gelbgrün mit ziemlich starken u. zahlreichen graubraunen Rostpunkten u. Flecken, doch fühlt sich die Frucht dabei glatt an. —

http://rcin.org.pl

Fleisch: grünlichweiß u. gelblichweiß, fein, saftvoll, schmelzend, von gutem gewürzhaft-süßem, etwas erhabenem Geschmack; Kelchhöhle(?) von süßem [illegible] weinig(?) — Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas schlauchig(?), Samen nicht groß, mit vollkommen dunkelbraunen Kernen mit kleinen Höcker. —

Reife u. Nutzung: gegen Ende 8br. schon ziemlich mürbe(?), so scheint doch die Frucht keine wichtige Lebensdauer zu sein u. muß wohl nach gewonnen(?) genutzt werden. Wir sind für solche Birnen Eiskeller in Benutzung(?) zu halten. —

Baum: wächst gesund u. kräftig vorwärts auf Wildling u. Quitte u. ist sehr fruchtbar. Sommerzweige: oft mit Nebenblättern; den vorjährigen Blättern vorwiegend(?) Augen besetzt u. sind auch dann etwas stufig, grünlich graubraun, nach oben mehr dunkelbraun, undeutlich schmutzigweiß punktiert. — Blätter des mehrjährigen Holzes an Dunkelbau(?) sind oval, bald schmäler bald breiter, oft wegen der zurückgebogenen Seiten fast rundlich, undeutlich fein, seicht u. stumpf u. nur nach der Blattspitze hin meist deutlicher gesägt, glatt, dunkelgrün, mäßig glänzend, mit wenig [illegible] Adern, an längeren oder kürzeren Stielen; meist [illegible] Stachel(?) hängend. — Am Sommerzweige sind die Blätter elliptisch, das an der Augenast(?) noch nachwachsende Blätter zwar auch lanzettförmig, an den gewölbten 1" langen oder längeren aufrecht stehenden Stielen etwas schüsselförmig gewölbt(?) aufstehend oder etwas hängend. —

No. 527. **KXI. 1.** (V. 2) Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord: 1. a, Hartfleischige
2. Herbstfleischige a.

Madame Millet.

de Liron
† selten voll *
März-Mai.

D: III, (selten II)
3,3,
J: IV. 3.

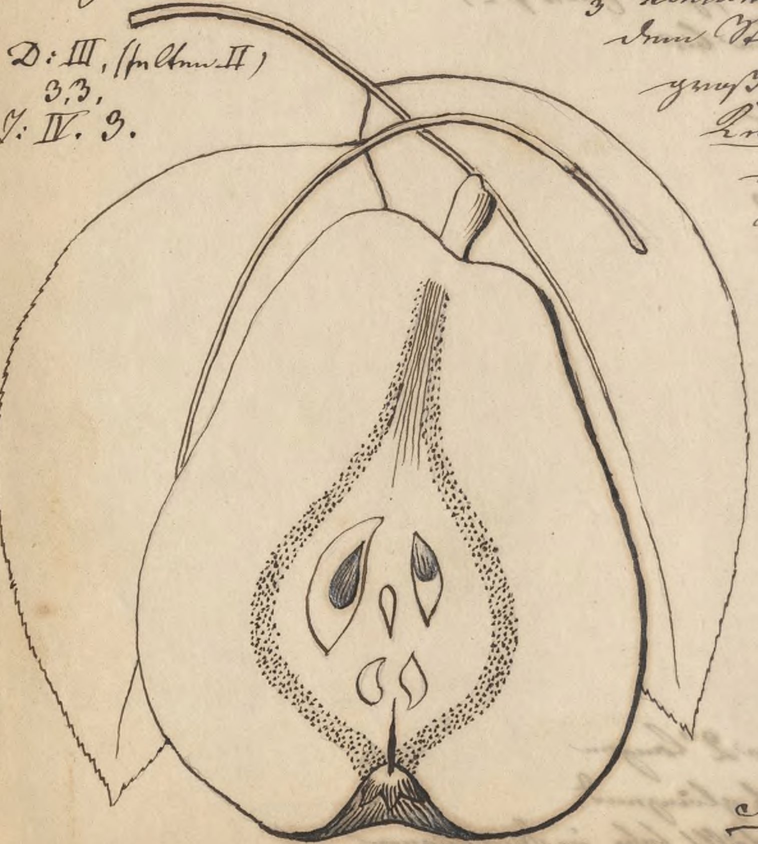
Von Baltet mitgetheilt erzog sie Herr Millet in Tirlemont.

Gestalt: mittelgroß, 2½" breit, stark 3" hoch, doch bisweilen um ⅓" kleiner u. kürzer gebaut, rundlich, kreiselförmig nach dem Stiele. Baltet beschreibt die Frucht auch als mittelgroß, auf Quitte als ziemlich groß, bauchig oval.

Kelch: kurz, aber breitblättrig, offen, in ungleichmäßiger, etwas enger u. ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung sich einige flache Beulen erheben, welche fortlaufend verschwinden, daß der Bauch auf einer Seite-Hälfte mehr hervortritt.

Stiel: kurz u. stark, holzig, sitzt in einer kleinen weiten Höhle, etwas seitwärts gedrückt durch einen breiten sich neben der Fruchtspitze aufwerfenden Höcker.

Schale: etwas stark, grünlich mit Rostanflügen u. Rostflecken, glänzend, bisweilen in der Reife citronengelb, aber das Gelb fast überall durch einen hellzimmtfarbigen Rost überdeckt, so daß es nur schwach durchschimmert, die S.S. trüb orangefarben geröthet. Punkte nicht recht zu unterscheiden.



Fleisch: gelblichweiß, fein u. ziemlich fein, mäßig

http://rcin.org.pl

fastreich, abknackend, süß, doch ohne bemerklichen Gewürz, aber auch ohne Herbigkeit; wenn spät gebrochen wird es feiner u. halbschmelzend, u. sehr süß.

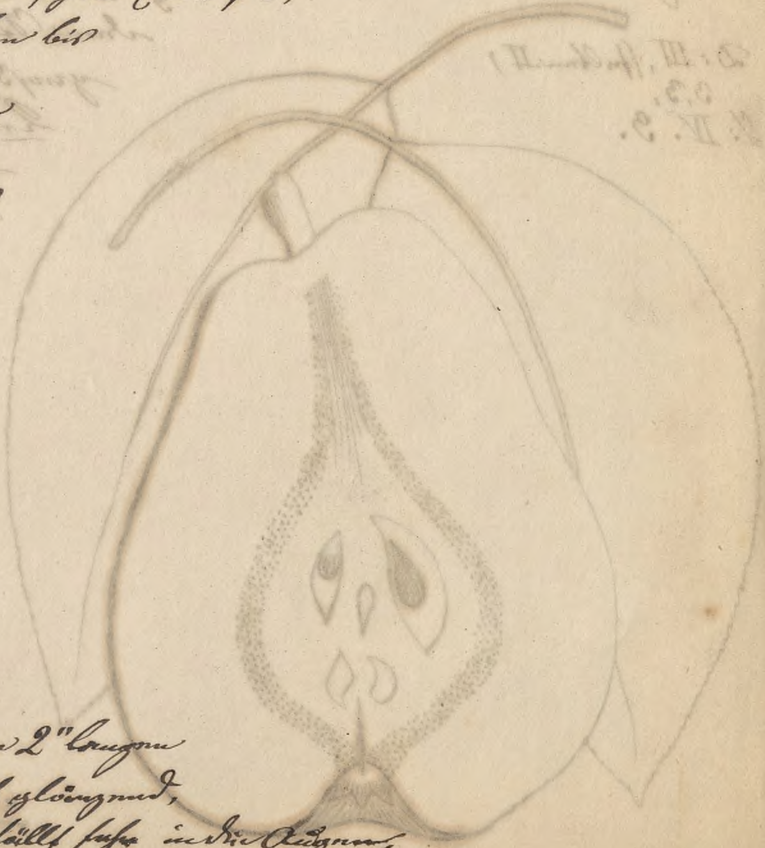
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht groß mit kleinen zum Theil unvollkommenen Kernen.

Reife: März — Mai. Herrn Millets Frucht war schon Ende 7ber abgenommen, hielt sich jedoch gut, ohne viel zu welken bis 10. Mai.

Der Baum: hat gewöhnlichen Wuchs, schickt sich zu jeder Form u. ist fruchtbar, liebt aber einen sonnigen Stand an der Mauer mehr als die nördliche Exposition. Es ist zweckmäßig ihn auf einen andern robusteren Sorte zu pfropfen.

Sommerzweige: sind meist nicht lang, aber stark gerade, nach der Spitze hin etwas verdickt, grünlichbräun-grau mit feinen, weißlichen sparsamen Punkten.

Blätter: elliptisch, am Ende der Zweige fast lanzettförmig, schiffförmig u. sichelförmig, besonders an der Spitze des Zweiges stark rückwärts gebogen. Die Blätter des älteren Holzes sind viel größer, ebenfalls elliptisch, fein sehr seicht gesägt, oft fast ganzrandig, glatt, etwas schiffförmig, mit dem oft über 2" langen Stiele, einen weiten Winkel bildend, hellgrün, stark glänzend, weich gerandet, besonders die starke gelbliche Mittelrippe fällt sehr in die Augen.

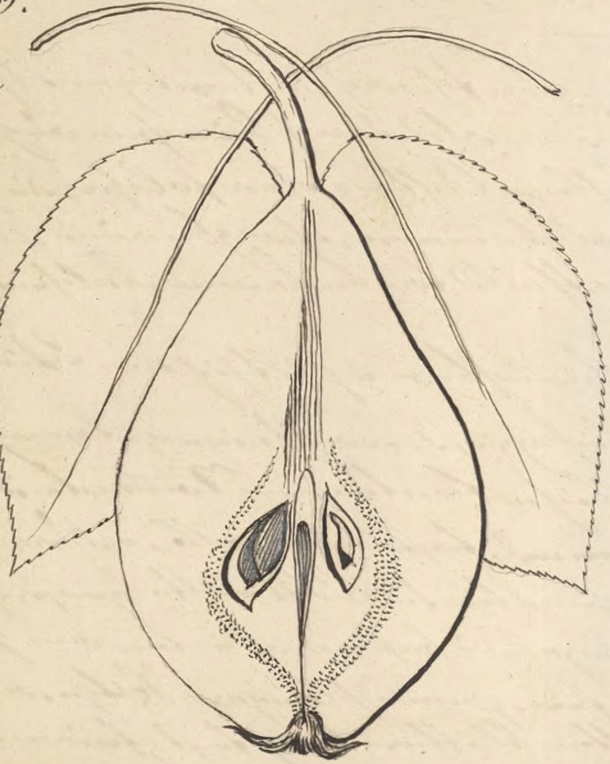


http://rcin.org.pl

K XI Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen. Ord. 1. a. Hartfleischige.

No. 528. Die Queenbirne. †† 9br – April.–

D: VI. 2. 3.
J: II. 3.
nirgends Zll.



Gestalt: birnförmig 2" breit, 2¾" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich mitunter zurundet, meistens aber sich nach dem Kelche hin stumpf zuspitzt. Nach dem Stiele macht sie eine schwache Einbiegung, meistens selbst nur auf einer Seite u. bildet eine schöne, nicht abgestumpfte, halb oder fast in den Stiel auslaufende Kegelspitze. ——

Kelch: hartschalig, offen, liegt mit den steifen, schmalen Ausschnitten sternförmig auf u. flach vertieft oft oben auf. Ueber die Frucht sich hinziehende Erhabenheiten bemerkt man nicht, u. ist der Bauch schön gerundet. —

Stiel: holzig 1¼ – 1½" lang, gewöhnlich mehr oder weniger gekrümmt, seltener merklich zur Seite gebogen, geht aus der Fruchtspitze fast heraus u. ist an der Basis oft ein wenig fleischig. ——

Schale: ziemlich fein, glatt, wenig glänzend, vom Baume hellgrün in gelben Weißgrünenschalich citronengelb, selten mit einem schwachen Anfluge v. Röthe. Punkte sind äußerst zahlreich, fein, fein; Rostanflüge u. einzelnen Rostfiguren finden sich; der Geruch ist schwach.

Fleisch: mattgelblich, mäßig saftreich, fein, von schwach zimmtartigem Geschmack v. Zucker; s. Weinsäure mehr durch feinen Adern, als durch Körnchen ausgedrückt.

Kernhaus: geschlossen, mit nur kleinen hohlen Achsen u. ohne solche; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, schwarzbraune, lange, auch am Kopfe mit einem Spitzchen versehene, theils taube Kerne. Kelchröhre ist kleiner u. kurz.

Reife u. Nutzung: vom 9ber an für die Küche brauchbar u. hält sich den Winter hin.

Baum: wächst kräftig u. gesund, wird ziemlich groß, macht eine gut pyramidenwerdende, schön belaubte Krone, u. liefert sehr reichliche Ernten. — Sommerzweige mäßig stark, etwas gekniet, nach oben abnehmend, fast lederngelb, unterseits braun, überlaufen, zahlreich u. etwas fein punktiert. — Blatt mittelgroß, glänzend, flach eiförmig, lang u. spitz eiförmig, einzelne u. besonders unten am Zweige fast rund u. kurzoval, mit aufgesetzten scharfen, ziemlich langen Spitze. Rand ziemlich tief u. schön, etwas stumpf gezahnt. Afterblätter kurz fast pfriemenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen flach, lang u. spitz, oft ziemlich stark gezahnt. Augen bauchig, flach gedrückt, spitz, mehr stehend als etwas abstehend, oft selbst mit der Spitze zugeneigt, der Zweig gebogen, sitzen auf vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

1:17. Pfundbirnen. Libralia:)

No 529 **K XII.** Winter-Eisbirne. Glace d'hiver, aus Angers.

Jahr. +K Rundliche

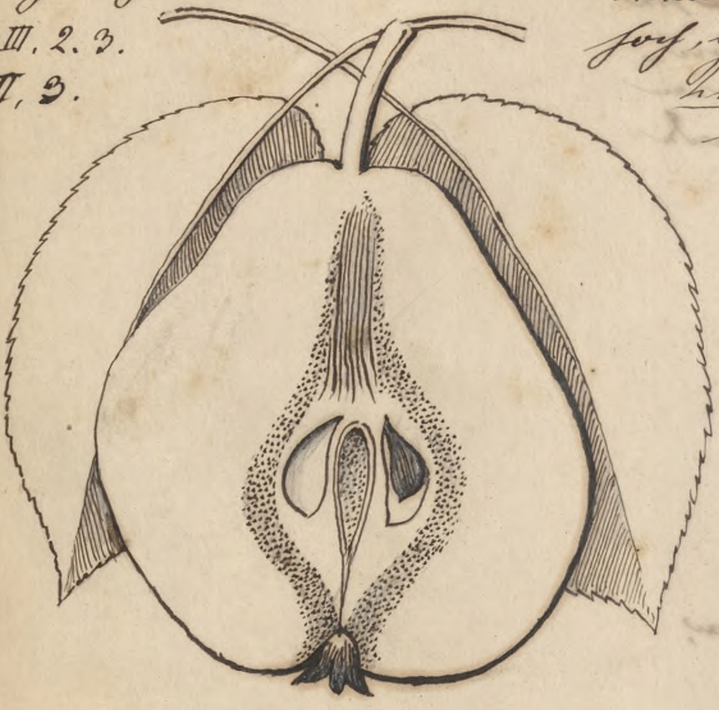
März-April.

D: III. 2. 3.

J: II, 3.

Winter-Wirthschaftsb: Ord: I. 6. Hartfleischige

Gestalt: kreiselförmig-rund, mittelbauchig, nach dem Stiele zu breit, kurz kegelförmig 2½" breit u. eben so hoch, doch mitunter um ½–2½''' höher als breit. —



Kelch: kurz u. hartblättrig, gelbbraun, offen, in enger, oben ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, die flachrundig auch über den Bauch noch fortlaufen.

Stiel: dick u. stark, ¾" lang, braun, holzig, steht oben auf der stumpfen Spitze in einer weiten seichten mit Höckern besetzten Höhle. —

Schale: stark, durch körnige Unterlagerung uneben, citronengelb, mit vielen meist vertieft stehenden gelbbraunen Punkten, an der S.S. etwas mit feiner Röthe u. um den Kelch dünn, fein zacktartig, um den Stiel dagegen zusammenhängend gelbbraun berostet. —

Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig u. gröblich, rübenartig fest u. abknackend von fadesüßem Geschmack, nur zum kochen geeignet. —

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern enge mit hellbraunen, an der Spitze noch weißlichen Kernen, die nur wenig Höcker-Ansatz haben. —

http://rcin.org.pl

Reife: die Birne hielt sich ausserordentlich u. ohne zu gä welken bis Anfang April, wo sie verwendet wurde. Nach ihrer inneren Beschaffenheit hätte sie wohl auch noch länger gedauert u. diese Unverwüstlichkeit gibt ihr den meisten Werth, denn an anderen früheren Winterkochbirnen ist gerade kein Mangel, zumahl da als zartfleischig geschälderten Früchte ohne dies oft Kochbirnen bei uns bleiben.

Baum: Wuchs gemäßigt-fruchtbar, für die Spalierzucht sehr geeignet.—

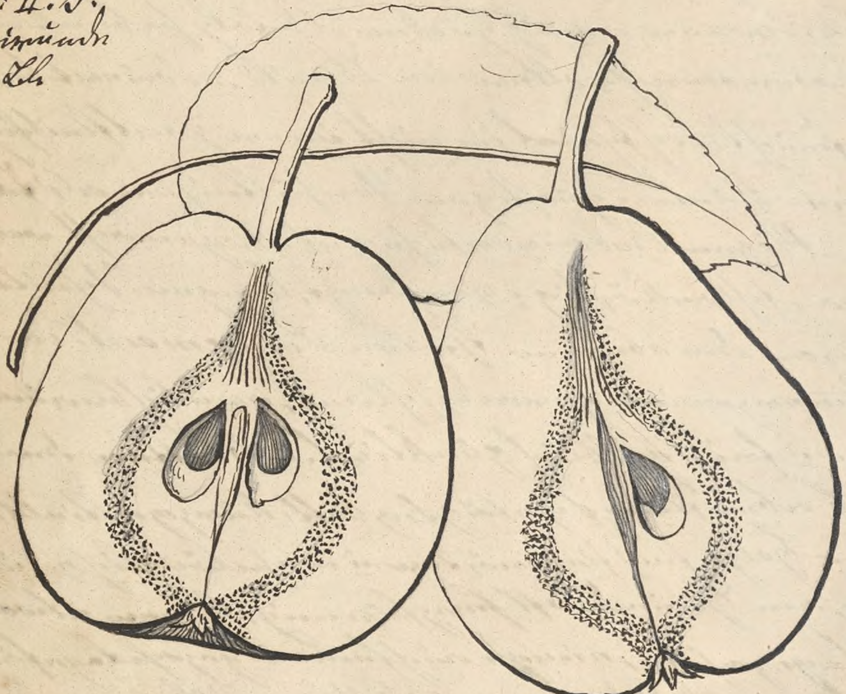
Sommerzweige: sind gerade schlank, ziemlich lang, grünlich graubraun, auf der S. S. dunkelbraun mit weißlichen Punkten, Blätter an denselben klein, elliptisch mit auslaufender Spitze, glatt, feingesägt, kurzgestielt. Am Grunde derselben sind die Blätter größer, länglich rund, einzelne elliptisch, länger u. kürzer zugespitzt, fein u. auch gröber, doch meist nur stumpfgesägt, etwas sichelförmig, oder gegen den Stiel im Winkel gebogen, sonst ziemlich flach, nicht sehr dunkelgrün, weich, doch fein geadert, Blattstiel 1–1¼" lang.

K. V (VI). Längliche Winter-Tafelbirne. Ordnung 2, 6. Mürbfleischige.

N° 530. Senator Mosselmann. * April Mai (: erzogen v. Gregoire :) trug 1852 zum 1ten mal

Senateur Mosselmann.

D: II. 2. 3.
J: II. 3.
einmünd. Lb.



Gestalt: wechselt in 2 Formen, rundliche ei-rund nach dem Kelche zu birnförmig-kegelförmig doch dürfte die Verlängerung nach dem Stiele seltener vorkommen. Die Birne hat Ähnlichkeit auch in der Färbung mit Winter-Nelis, sie färbt sich jedoch bald schön gelb, dauert ungleich länger u. der Baum hat eine andere Vegetation. —

Kelch: klein, kurzblättrig, hartschalig, offen in seichter weiter Senkung, zuweilen mit Beulchen umgeben, die einzeln auch über den Bauch hin bemerklich sind, ohne die Abrundung viel zu beeinträchtigen. —

Stiel: verschieden dick u. lang, grünbraun zuletzt schwarz, holzig, steht obenauf, wie eingedrückt, zuweilen neben einem Höcker schief.

Schale: grün, später citronengelb mit Grün gemengt u. gräulich punktiert, mit bräunlichen Punkten u. Rostfleckchen, an der Sonnenseite orange farben geröthet und-

um den Kelch mehr oder weniger zusammenhängend berostet. —

Fleisch: matt- u. gelblichweiß, sehr fein, ziemlich saftreich, abknackend, eben süß, vom e-lambertartigem, ziemlich gewürztem Geschmack. —

Kernhaus: mit kleinen, doch nicht zu starkem Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzen Kernen, die nur wenig Höcker-Ansatz haben. —

Reife u. Nutzung: zeitigt im 11ber wird aber [illegible] im April u. dauert bis Mai. Die Birne ist zwar eine Winterfrucht, doch scheint sie nicht immer gutflüssig und wird deshalb bald auch nur am Spaliere u. unter günstigen Verhältnissen als Tafelfrucht Brauchbarkeit erlangen. — Mögen Anbauversuche mit ihr gemacht werden.

Baum: wenig starkwüchsig, sehr fruchtbar, schlankästig; verlangt langen Schnitt über nach aufwärts gerichteten Augen, an den oberen Theilen Pincement, damit die Basis nicht zu schwach werde. — Sommerzweige gerade, schlank, graulichbraun, nach Oben mehr dunkelbraun, spärlich u. fein gelblich punktirt. — Blätter der Sommerzweige länglich oval, ziemlich grob oder stumpf gezähnt, glatt, kurzgestielt, unter den Sommerzweigen u. am 2jährigen Holze sind sie größer u. mehr länglich eirund mit meist langen auslaufenden Spitzen, am Grunde oft herzförmig, feiner etwas bogenförmig ~~scharf gesägt~~ gesägt-gekerbt-gezahnt, , einige auch feiner gezahntgesägt etwas schiffförmig, sehr dunkelgrün u. glänzend. Adern wenig sichtbar. Stiel stark u. steif, 1½ bis 1¾" lang, ziemlich in gleicher Richtung mit dem Blatte stehend, wodurch er auch entweder sichelförmig nach unten gebogen ist. — Augen klein, rundlich, ziemlich anliegend. —